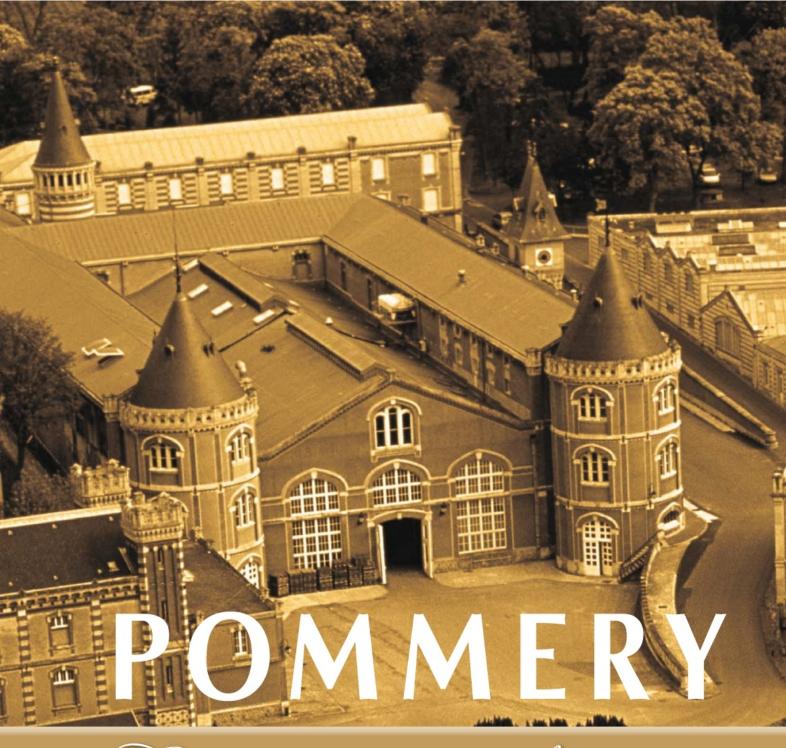
N°9 - SETTEMBRE 2014 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

Dal **1929** *il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

P.I. SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 8,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 10,00 - PORTOGALLO € 7,25 - LUX € 8,00 - PRINC. DI MONACO/CORSICA € 10,00 - SLOVENIA € 8,30 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 9,90 - SVIZZERA CHF 10,80 - U.K. GBP 7,50

Cuvée
Louise
CHAMPAGNE
POMMERY
Cuvée
Louise
2002
BRUT
POMMERY
PRODUCT OF FRANCE

ANCHE LA VITA
HA BISOGNO
DI VITALITÀ.
LISCIA, GASSATA O FERRARELLE.
Ferrarelle

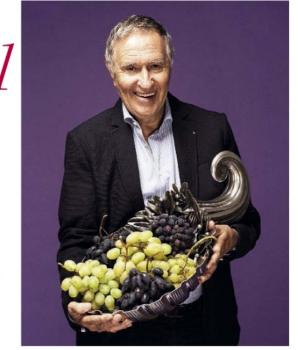
PRONTI PER VOI
1 Il direttore Ettore Mocchetti con una cornucopia colma di uva, protagonista di un pranzo campestre (pag. 50).
2 Un aromatico gelato con burrata (pag. 40).
3 I porcini, dono di fine estate (pag. 66).

1

Mentre l'estate scivola in autunno, l'uva sale alla ribalta, diventa protagonista della tavola e del menu stagionale in un sussulto di richiami agresti. Come frutta, certo, ma pure quale ingrediente privilegiato: un primo assaggio di tali potenzialità lo dà lo chef Davide Oldani nella sua seguitissima rubrica con una ricetta semplice ma piena di immaginazione gustativa. Anche i nostri itinerari gastroculturali hanno a che fare con l'uva attraversando due straordinari territori, il Salento e le regioni renane, dalla forte vocazione vitivinicola. L'apoteosi arriva tuttavia nel servizio che mette in scena un "pranzo in vigna" che ricorda i fasti dei signori di campagna, un buffet elegante e romantico caratterizzato da cibi campagnoli e sei ricette il cui ingrediente ricorrente è, appunto, l'uva: un modo gustoso e divertente di ottemperare alla massima di Jonathan Swift, celeberrimo autore dei *Viaggi di Gulliver*: "Il vino dovrebbe essere mangiato, è troppo buono per essere solo bevuto". Dalle viti al bosco e ai prati sulle tracce di altri sapori, di altre fragranze tipici del menu settembrino: lorsignori, i funghi, dai finferli agli ovoli, ai porcini, il buon prodotto del mese offerto a chi ci legge in quattro ricette e tre preparazioni veloci. Molta attenzione anche al dolce, inteso anzitutto quale categoria del gusto. Per esempio, le alternative allo zucchero: ne abbiamo individuate cinque – miele, stevia, sciroppo di agave, sciroppo di acero, malto – sperimentandole in quattro preparazioni. E poi i muffin e le torte, la classica crostata con confettura qui accompagnata da una serie di variazioni pensate per i palati golosi e per quelli curiosi di abbinamenti insoliti, la crostata salata al gorgonzola per dirne una. Nel numero, come sempre, c'è molto altro ancora, idee, spunti, suggerimenti: per un totale di 87 ricette ideate, eseguite e collaudate nelle nostre cucine. Pronte, dunque, per debuttare sulle nostre mense quotidiane.

Ettore Mocchetti

2

3

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Fotografie di Massimo Pisati, Matteo Carassale, Beatrice Prada - **Ringraziamo Atena per la cornucopia**

Sommario SETTEMBRE 2014

IDEE

GIUSTI ADESSO *pag.* **12**

VUOI UN DRINK? *pag.* **18**

IMPRESARIO DEL MARE *pag.* **16**

SCELTI PER VOI *pag.* **28**

SUGGESTIONI

BUONI PRODOTTI I FUNGHI *pag.* **66**

SAPORI E COLORI DEL SALENTO *pag.* **60**

DIVERSAMENTE DOLCE *pag.* **46**

UNA GIORNATA TRA LE VIGNE *pag.* **50**

RICETTE

IL RICETTARIO ANTIPASTI *pag.* **92**

IL RICETTARIO PRIMI *pag.* **98**

IL FUMETTO DI PESCE *pag.* **82**

3 VARIAZIONI SULLA CROSTATA *pag.* **42**

LA CUCINA ITALIANA *idee*

LA CUCINA ITALIANA *suggestioni*

LA CUCINA ITALIANA *ricette*

LA CUCINA ITALIANA *guide*

SINCE 1901
LURPAK
BURRO
LEGGERMENTE
SALATO
CREA LA TUA MAGIA
LA BUONA CUCINA MERITA LURPAK®

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo
DIGITAL

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

e in più
FACCIAMO SCUOLA

LA SCUOLA DI CUCINA Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

Fotografie di 123RF e Arch. LCI

N. 9 - Settembre 2014 - **Anno 85°**

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Direttore Esecutivo
ANNA PRANDONI

Progetto Grafico
GIUSEPPE PINI
Art Director
MARTINA UDERZO
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
EMMA COSTA (caposervizio attualità)
MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia)
LAURA FORTI
ANGELA ODONE

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
CLAUDIA BERTOLOTTI

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, JACOPO MARIA BIANCHI, DAVIDE BROVELLI, EMANUELE FRIGERIO, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO

Consulenza Editoriale "Speciali de La Cucina Italiana"
PAOLA RICAS

Hanno collaborato
YOEL ABARBANEL, LUCA ANGELI, EDOARDO BANFI, IRENE BARATTO, GIOIA BOCCADORO, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA, SAMANTA CORNAVIERA, SILVIA DAL MOLIN, GIORGIO DONEGANI, ANDREA FORLANI, DANIELA GUAITI, GIANLUCA LADU, CLAUDIA MORIONDO, DAVIDE OLDANI, SIMONA PARINI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE)

Per le foto
123RF, GIANNI BERETTA, MATTEO CARASSALE, CONTRASTO, CORBIS, ELENA DATRINO, BENJAMIN EALOVEGA, ESA/NASA, GIANDOMENICO FRASSI, ALFIO GAROZZO, ARNAUD GUFFON, ROBERT HARDING, MATTEO IMBRIANI, ISTOCKPHOTO, PETER KRASILNIKOFF, RICCARDO LETTIERI, OLYCOM, MASSIMO PISATI, BEATRICE PRADA, ROBERTO SAMMARTINI, SIME, CARLOS SOLITO, SUPERSTOCK

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Agenzie e Centri Media Off Line Roberto Pasini *Direttore*, Francesca Guicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerbini. *Digital Advertising* Elia Blei *Direttore*. *Centri Media Digital Lombardia* Carlo Carrettoni *Responsabile*, Silvio Carta, Alessandra Cellina, Letizia Morelli.

Uffici Pubblicità Italia Informazioni - Tel. 02 85612836 - Fax 02 85612698

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta
Alessandra Actis, Giselle Biasin, Daniela Dal Pozzo, Angela D'Amore, Laura Milano, Silvia Montessori.
Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi *Responsabile*, Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700
Toscana, Umbria Giuliana Montagnoni Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654
Romagna e Marche Alessandra Rossi - Cell. 339 8698894
Lazio Silvia Bochicchio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8079249
Campania Michele D'Orso - Cell. 327 3574157
Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero:
Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre
Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569213
New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572
Barcellona Silvia Faurò - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041
Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973

IN COPERTINA *Crema di porcini con involtini di scampi e pancetta* (pag. 67)
Ricetta di Davide Negri - *Foto di* Matteo Carassale

RESPIRA

LA TUA VITA ATTIVA, IL TUO TEMPO LIBERO, LE TUE OCCASIONI SPECIALI
CON GEOX SCOPRI IN OGNI MOMENTO LA VOGLIA DI REINVENTARE IL TUO STILE,
NEL PIENO BENESSERE DELLE TECNOLOGIE DELLA TRASPIRAZIONE E DELL'IMPERMEABILITÀ
SEMPRE A TUO AGIO, TUTTI I GIORNI, TUTTA LA VITA

Follow us on

Geox - Respira - are trademarks of Geox Spa International Patent

Scopri HIDENCE
E acquista la Nuova Collezione
geox.com/hidence

GEOX

I MENU *di* SETTEMBRE

Otto proposte scelte tra le nostre ricette

MARINARO

85. Risotto di gallinella e pescatrice

106. Triglie tiepide alla nizzarda

124. Pesche caramellate con "lime curd"

GOURMET

67. Crema di porcini con involtini di scampi e pancetta

115. Chateaubriand con pepe rosa e semi caramellati

131. Panzanella al limone, mousse e pesche

LEGGERO

93. Misto alla giapponese con daikon e miso

117. Carpaccio di cavallo all'agro con verdure

89. Sorbetto rapido alle pesche e uva

VEGETARIANO

33. Caserecce alla trapanese

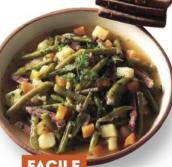
112. Tortini di funghi misti e peperoni

123. Crema catalana al rosmarino

HAPPY HOUR

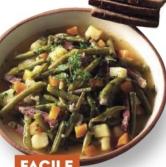
86. Sfoglia al grana con fichi e prosciutto

96. Sarde a beccafico

52. Crema di fagioli nelle foglie di vite

FACILE

79. Zuppa di fagiolini

119. Polpettone alla ricotta

125. Tarte tatin di prugne

BOSCO E MARE

127. Tagliolini con polpo e funghi porcini

106. Coda di rospo al forno con fichi e funghi misti

44. Crostatine con crema e frutta

CASALINGO

90. Fusilli con speck e crema leggera al prezzemolo

107. Filetto di lavarello burro e salvia

87. Panna al cioccolato bianco con mirtilli

Porcino

Il record delle raccolte va alla **CALABRIA**, dove per tradizione è cucinato con *u pisci stòccu di Mammola*. Mammola è una località dell'Aspromonte dove vengono ammollate grandi quantità di stoccafisso. L'acqua locale, ricca di minerali, lo rende un prodotto di eccellenza conosciuto anche fuori dalla regione. **I FUNGHI SONO PROTAGONISTI** *nel servizio a pagina 66.*

Uva

Ha semi, **I VINACCIOLI**, piccoli e coriacei: non a tutti piace masticarli. Eppure bisognerebbe, perché hanno proprietà antinfiammatorie e antiossidanti. In Tirolo con la farina di vinaccioli, *che non ha glutine*, si fa un pane tipico piatto e croccante. **L'UVA È L'INGREDIENTE** *delle ricette alle pagine 40, 55, 56, 58 e 89.*

Giusti ADESSO

Dai **porcini**, *introvabili freschi in altri momenti dell'anno* perché non sono coltivabili, al **polpo**, ora in piena stagione

A CURA DI EMMA COSTA

Nocciola

La più apprezzata dai pasticcieri è la *Tonda Gentile*: seme grosso, di gusto amabile, facile da spellare, formidabile **COL CIOCCOLATO**. Ma attenzione alle calorie: 600 ogni 100 grammi!

POLPO

Quello **SCONGELATO** è sodo, opaco e i tentacoli sono difficili da distendere. Quello **FRESCO** è morbido, cangiante e i tentacoli sono rilassati. Nel Mediterraneo viene pescato da adesso fino a *dicembre*. A Bari si mangiano le sue interiora impanate e fritte: *le malandre*, ghiotto intingolo per una bruschetta di mare. **È L'INGREDIENTE** *della ricetta a pagina 127.*

Marzolino del Chianti

Di **LATTE DI PECORA**, tradizionalmente fatto *a marzo e aprile con caglio di fiore*, questo formaggio stagiona da 30 a 180 giorni e adesso è gustoso e un po' piccante. Unto con morchia, residuo della lavorazione dell'olio, ha la crosta color bronzo e prende la forma della sacchetta in cui viene appeso ad asciugare.

Patata dolce o batata

È *spesso scambiata per una patata*, ma non lo è. **RICCA DI VITAMINE**, può essere mangiata cruda. Originaria del Sud America, è diventata Prodotto Tradizionale di Anguillara Veneta, dove è raccolta adesso e usata per fare degli gnocchi conditi con burro, zucchero e cannella. **È L'INGREDIENTE** *della ricetta a pagina 129.*

È il momento di

FAGIOLI	ACCIUGHE
LAMPONI	CALAMARI
MIRTILLI	MUGGINI
MELANZANE	MOSCARDINI
PERE	SOGLIOLE
SUSINE	SGOMBRI
ZUCCHINE	TRIGLIE

Fotografie di iStockphoto, 123RF, Riccardo Lettieri

Tupperware®

Cucinare con stile.

Cuoci pasta, pesce o verdure secondo un innovativo ed originale sistema di cottura.

Chef Mattia Poggi per Tupperware Italia

Filetti di Trota in Salsa

Ingredienti

600 g di filetti di trota o cernia

Per il brodo (court-bouillon):

2 carote
1 cipolla
1 costa di sedano
2 l di acqua
Sale

Per la salsa:

1 mazzetto di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
1 limone (succo)
2 cucchiai di aceto
150 ml di olio extravergine d'oliva
Sale

Lavate e mondate le verdure con **Pelaverdure Universale** e con **Speluchino Universale** tagliatele a pezzetti. Portate a bollore l'acqua in **Casseruola Chef da 2,8 l** e fate cuocere le verdure per 20'.

Nel frattempo sistemate i filetti di trota in un solo strato sul colino di **Legumiera da 4 l;** sbucciate lo spicchio d'aglio, eliminate il germoglio e tritatelo con il prezzemolo in **Turbo Chef.**
Spremete il limone con l'aiuto di **Set Spremiagrumi Fantasia** e versatelo nel **Magic Mixer.** Aggiungete il prezzemolo e l'aglio, l'aceto, il sale e l'olio, sigillate e miscelate.

Quando il brodo è pronto, versatelo lateralmente sui filetti, coprite con il coperchio di **Legumiera da 4 l** e lasciate "cuocere" per 8', non di più.

Sollevate il colino e lasciate leggermente raffreddare sul coperchio. Sistemate i filetti di trota e le verdure in **Piatto Gran Servizio da 1,3 l,** versatevi sopra la salsa, sigillate e servite a temperatura ambiente. Conservate in frigorifero eventuali avanzi in un contenitore di minori dimensioni, come **Ciotole Multiple da 300 ml.**

Con Legumiera da 4 l, si può: ammorbidire la pasta sfoglia per le lasagne versando nella base di legumiera provvista di colino, 3 l di acqua bollente con 2 cucchiai di olio. Tuffatevi 2 sfoglie alla volta, lasciate "cuocere" per 2' e scolate sollevando il colino. Allo stesso modo, si possono sbollentare foglie di lattuga o verza per preparare degli involtini, lasciandole continuare la cottura in legumiera per 10/15 minuti. Perfetta anche per pelare i pomodori: lavate e praticate un taglio a croce su ogni pomodoro, metteteli sul colino di Legumiera da 4 l, versatevi sopra l'acqua bollente e coprite. Dopo 5 minuti, sollevate il colino e pelate i pomodori.

EXPO RURALE

Nel **PARCO DELLE CASCINE**: laboratori, incontri e degustazioni per imparare a coltivare un orto, fare il pane, pigiare l'uva, potare gli olivi *e scoprire la cucina tradizionale toscana.* Nella foto, lo chef **MARCO STABILE** insegna a valorizzare i prodotti agricoli della regione. www.exporurale.it

FIRENZE
18-21
SETTEMBRE

QUA E LÀ

21 SETTEMBRE IN 120 PIAZZE ITALIANE
CHI FA UN'OFFERTA PER L'ASSISTENZA DEI MALATI DI SLA PUÒ RICEVERE UNA BOTTIGLIA DI BARBERA D'ASTI. www.aisla.it

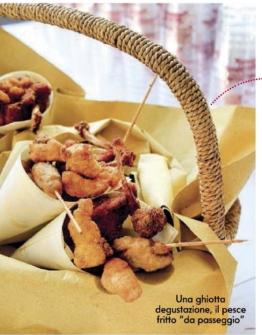
28 SETTEMBRE FATTORIE DIDATTICHE
ATTIVITÀ EDUCATIVE IN 80 AZIENDE AGRICOLE LOMBARDE. VISITATORI PRIVILEGIATI: I BAMBINI.
www.buonalombardia.regione.lombardiait

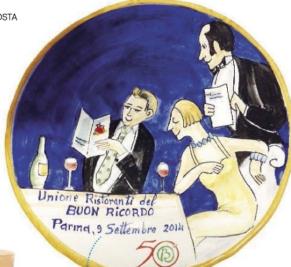
DOVE ANDARE

In **Emilia-Romagna** e **Toscana**, regioni d'arte, storia e *buon cibo*, si organizzano degustazioni, celebrazioni, dimostrazioni e lezioni di cucina. Per valorizzare il proprio *patrimonio gastronomico.* E quello di tutta Italia

A CURA DI EMMA COSTA

Una ghiotta degustazione, il pesce fritto "da passeggio"

RIMINI
5-7
SETTEMBRE

FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Al Parco Terme Galvanina *diecimila metri quadrati* **DEDICATI AI MIGLIORI** cibi italiani e al loro utilizzo in cucina. Aree per incontri e lezioni; punti di ristoro e di degustazione con piadine, pesci, carni, gelati e mille tipi di pasta...
www.festivaldellacucinaitaliana.it

ACETAIE D'ITALIA

Domenica **28 SETTEMBRE** *le aziende produttrici di Aceto Balsamico* della provincia di Modena aprono le porte al pubblico per degustazioni e visite guidate. E molti ristoranti in città e fuori propongono menu a tema.
www.consorziobalsamico.it

50 ANNI DEDICATI AL MANGIARE BENE

Il **BUON RICORDO**, la prima associazione di ristoratori nata in Italia, *il 9 settembre compie mezzo secolo* e festeggia con una cena a Parma: tavola lunga 300 metri e menu realizzato da 100 ristoranti.
www.buonricordo.com

Fotografia di 123RF

LA BOTTARGA di tonno può essere venduta grattugiata o in baffe, cioè sacche ovariche intere, che pesano in media 1,5 chili per una lunghezza di 50 centimetri e un prezzo di circa 250 euro. Nella foto, Antonio Tammaro con quella di sua produzione.

Impresario del MARE

Seguendo con passione l'azienda ittica di famiglia, Antonio Tammaro produce **BOTTARGA DI TONNO**. Ed è *attentissimo alla salatura,* da cui molto dipende la bontà del prodotto. Che in settembre è pronto per essere gustato

TESTO SIMONA PARINI **FOTOGRAFIE** ALFIO GAROZZO

Antonio Tammaro conosce e ama il mare: la sua famiglia possiede uno stabilimento ad Aspra, borgo marinaro in provincia di Palermo dove, ancora accuratamente a mano, viene lavorato il **tonno del Mediterraneo**, il pregiato Thunnus thynnus. Un'abile manovalanza confeziona filetti e tranci in latte e vasetti, trasforma i pezzi minori in gustosi pâté, come quello profumato alle arance, e con le sacche delle uova messe sotto sale e fatte essiccare produce la **bottarga**. Tutto viene venduto col marchio **Antica Tonnara di Favignana** nell'omonimo negozio del centro storico di Favignana, isola delle Egadi, in Sicilia. "Una buona bottarga di tonno deve essere rosa chiaro, profumata e soprattutto poco salata", precisa Antonio. "Dopo che a giugno i tonni vengono pescati, prestiamo grande attenzione a ogni momento della lavorazione, che avviene in modo **tradizionale**. Il processo di salatura, il più delicato, viene *effettuato per una ventina di giorni solo con sale marino di Trapani* e la stagionatura dura un paio di mesi in ambienti aerati, così da permettere al prodotto di raggiungere la giusta consistenza. In settembre la bottarga è pronta per essere gustata". Il modo migliore? "A fettine sottili sul pane, con un filo di olio, o grattugiata con generosità sugli spaghetti, fuori del fuoco, appena prima di servirli. Il momento giusto per affettarla è quando il clima è secco, altrimenti rilascia umidità".

DOVE TROVARE L'ANTICA TONNARA DI FAVIGNANA

Via Nicotera 6
Favignana (TP)
www.anticatonnaradifavignana.com

UN CLASSICO *in veste rétro*

L'ondata dei giovani barman rivisita i cocktail storici con note personali. Qui, nel celebrato Negroni, **LA CHINA SOSTITUISCE IL CAMPARI** e il Carpano Antica Formula il vermut rosso. Risultato: un aperitivo elegantemente contemporaneo

COCKTAIL LUCA ANGELI - FOUR SEASONS FIRENZE **REALIZZAZIONE** EDOARDO BANFI
TESTI LAURA FORTI **FOTO** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

DOLCEZZA
L'amarena sciroppata dà un tocco di dolcezza, sempre made in Italy.

SERVITE IN BICCHIERI OLD FASHIONED PIENI DI GHIACCIO

PROFUMI
La scorza di arancia a spirale aggiunge aroma al cocktail con i suoi oli essenziali.

Old style Negroni

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL
2 cl Beefeater gin
2 cl China Clementi
5 cl Carpano Antica Formula
1 amarena sciroppata
scorza di arancia – ghiaccio

RAFFREDDATE *bene il mixing glass con tanto ghiaccio, mescolandolo con un cucchiaino.* **ELIMINATE** *l'acqua in eccesso e versate gli ingredienti nel mixing glass, mescolandoli bene.* **VERSATELI** *filtrandoli nel bicchiere del cocktail pieno di cubetti di ghiaccio e decorate con un'amarena avvolta in una scorza di arancia.*

➜ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***17 giugno***

LO STILE IN TAVOLA
Bicchiere Ichendorf.

Il cocktail è stato realizzato con Campari Academy, che ringraziamo per la collaborazione.

Fotografia di iStockphoto

LEGNI *da taglio*

Rovere, acero e quercia. Ma anche l'esotico iroko. Per i più pratici degli appoggi da cucina, i **TAGLIERI**. Ecologici, robusti e di *raffinato design*

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI **STYLING** IRENE BARATTO

1

2

3

4

5

1 Asse **Turn**, in rovere, 250 euro, di E15 *www.E15.com* e coltello della collezione **La cerimonia dei formaggi**, 220 euro il set per 3 formaggi diversi, di Coltellerie Berti *www.coltellerieberti.it*
2 Di **Laboratorio 2729** il piccolo asse in acero naturale, 19,17 euro, in vendita su *www.belnotes.com* Di **WMF** la grattugia, 25,95 euro, da la Rinascente *www.rinascente.it*
3 Asse **Cinque Rivetti**, in quercia, di **WD Lifestyle**, 24 euro da la Rinascente. Punteruolo **Mami**, 37 euro, di Alessi *www.alessi.it*
4 Asse **Toko**, in legno di iroko, 35 euro, di **TuttoAttaccato** *www.tuttoattaccato.com* e forchetta della linea Cinque Rivetti, 45 euro, di WD Lifestyle da la Rinascente.
5 Asse in rovere di **Ferm Living**, 58 euro su *www.belnotes.com* e coltello a lama larga, 695 euro il set per 7 formaggi diversi, di **Coltellerie Berti**.

I FORMAGGI vanno gustati a temperatura ambiente: è meglio toglierli dal frigo un paio di ore prima di servirli.

PREZIOSI ALLEATI DI BELLEZZA

Indossare splendidi gioielli; vivere una vacanza da sogno; regalarsi una giornata in una spa. Ci sono lussi che ci aiutano a sentirci bene, e che ci fanno sentire più belle. Come la carezza di prodotti di bellezza davvero preziosi

PIEDI DI VELLUTO

I minerali del Mar Morto idratano e revitalizzano, le polveri di albicocca e riso esfoliano, il burro di karitè nutre con la ricchezza di vitamina A ed E, l'olio aromatico di menta rinfresca con le sue proprietà antisettiche. I piedi ritrovano la loro vitalità e acquistano una nuova morbidezza.

SETA SULLA PELLE

Minerali del Mar Morto, vitamina E, semi di vinacciolo e di jojoba, estratti di tè bianco e camomilla, burro di karitè e oli vegetali sono gli ingredienti che regalano morbidezza, nutrimento e idratazione alla pelle mentre la detergono delicatamente sotto la doccia.

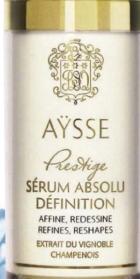
Forse non possiamo comprare un gioiello ogni giorno, o indossare un nuovo abito ogni volta che usciamo. Le vacanze non durano certo all'infinito, e non si possono trascorrere quotidianamente ore alle terme. Ci sono però piaceri di cui possiamo godere in qualsiasi momento. La *crema doccia delicata* e lo *scrub piedi addolcente* di **Alma K**, entrambi ricchi di minerali del Mar Morto, regalano il benessere di un trattamento professionale in una Spa. Una sensazione che si prolunga con **Aysse** *Sérum Absolu Définition*, che ristruttura e rimodella il viso. E quando ci si sente belle dalla testa ai piedi, ci si può far avvolgere da un profumo senza tempo, le cui note di rosa parlano di una femminilità a tutto tondo: *Trésor Lumineuse* di **Lancôme** fa tutto questo e molto di più.
Pochi prodotti, pochi gesti, per evocare sensazioni di sensualità e di freschezza, perché ogni donna si senta radiosa e affascinante, con o senza gioielli preziosi.

IL VISO NELLA SUA BELLEZZA

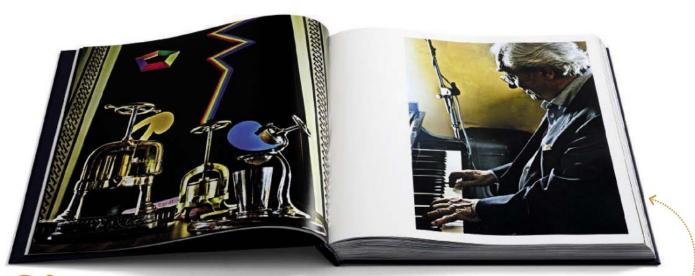
Gli estratti dei vigneti della regione di Champagne-Ardenne rigenerano la pelle. Le molecole vegetali d'escina e caffeina drenano l'epidermide, affinandola. L'estratto di trifoglio d'acqua stimola le fibre di collagene, rassodando. L'estratto d'avena uniforma i tratti. La pelle è compatta, l'ovale ridefinito, il viso sprigiona bellezza.

In esclusiva nelle profumerie Limoni e La Gardenia concessionarie www.limoni.it www.lagardenia.com

UNA FRAGRANZA DA DIVA

Dopo oltre 20 anni dalla nascita, una nuova reinterpretazione della leggendaria Trésor: l'Eau de Parfum Lumineuse. Con uno slancio di luminosità Trésor Eau de Parfum Lumineuse rappresenta la sensazione fresca di un bacio zuccherato. Il cuore della fragranza è composto da materie naturali prestigiose: Essenza di Rosa Damascena, Assoluta di foglie di Violetta, Essenza di Sandalo e Assoluta di Vaniglia Bourbon. Queste preziose note vengono sublimate dalla delicatezza del muschio rosa.

LEGGERE *con gusto*

Di Egizi e di specialità italiane apprezzate nel mondo, dei nostri cuochi più famosi e delle loro passioni. E di CONSERVE da preparare per l'inverno

A CURA DI ANGELA ODONE

C'è chi avrebbe voluto fare il ciclista, chi il musicista, chi il velista. Chi è stato una promessa del calcio, chi si lascia guidare dai sogni e chi dalle passioni. E poi ci sono gli oggetti-talismani dai quali non ci si separa mai. Il fotografo Gianni Rizzotti immortala trentacinque super cuochi fuori della cucina, circondati da quello che più li rende felici.
***"Beyond the Chef"**, Gianni Rizzotti, Ed. Skira, www.skira.net 70 euro*

PER OGNI CHEF UNA RICETTA "SIMBOLO" DA PROVARE A CASA

VASI, RICORDI, SAPORI

I delicati acquerelli di Federica Giacobino ingentiliscono la raccolta di ricette di Katia Tapella. Più di cinquanta tra succhi, gelatine, confetture, conserve e chutney. Dolci e salati.
***"Confetture, gelatine e conserve di verdura"**, Federica Giacobino, Katia Tapella, Blu Edizioni, www.bluedizioni.it 8 euro*

GLI ITALIANI LO FANNO MEGLIO

Un viaggio nel tempo: dal 997, in cui per la prima volta compare ufficialmente la parola pizza, al 1967, in cui si riporta la ricetta dello spritz. Passando per il caffè, i maccheroni, la mozzarella e anche la Nutella.
***"Il genio del gusto"**, Alessandro Marzo Magno, Ed. Garzanti, www.garzantilibri.it 19,50 euro*

COME MANGIAVANO I FARAONI

Ecco, per chi vuole conoscere una delle cucine più affascinanti del passato già ricca di spunti mediterranei, un simpatico ricettario.
***"Piramidi e pentole"**, Marta Berogno, Generoso Urciuoli, Ed. Ananke, www.ananke-edizioni.com 13 euro*

Fotografie di Riccardo Lettieri

PIACERI *di* CANTINA

Il piacere della vacanza continua e si moltiplica nei racconti del "dopo". È il momento di bere vini freschi e scorrevoli, non troppo impegnativi, per lasciare spazio al **GUSTO DELLA COMPAGNIA**

PER LA TAVOLA QUOTIDIANA

Due bianchi: uno con un'anima lacustre, l'altro con la spumeggiante convivialità emiliana. Due rossi: uno "nouvelle vague", l'altro un emergente di qualità

A CURA DI YOEL ABARBANEL

Veneto

"MANDOLARA" 2013
LUGANA
LE MORETTE

Per un piacevole buffet con piatti di pesce bianco e crostacei si va sul sicuro con un bianco del Garda: servito sui 12 °C, questo Lugana metterà d'accordo tutti gli ospiti con i suoi profumi di fiori di campo e di pesca bianca, ma soprattutto con un finale fresco e vivace. Come per un pranzo fuori porta sotto una pergola con vista sul lago.

Peschiera del Garda (VR), tel. 0457552724, www.lemorette.it 7,50 euro

Trentino

"VINO DEL MASO" 2013
VIGNETI DELLE DOLOMITI
MARCO DONATI

Se siete appena tornati da una vacanza trentina, assaggerete volentieri questo rosso della Piana Rotaliana. Marco Donati lo compone come faceva il padre: prevalenza di Teroldego, una parte di Lagrein e di Merlot per un vino morbido e pieno, dalle note di di sottobosco e di spezie. Da sorseggiare in buona compagnia alle prime piogge, a 18 °C, insieme con carni rosse e selvaggina, ma anche da solo.

Mezzocorona (TN), tel. 0461604141, www.cantinadonatimarco.it 8 euro

Emilia Romagna

"SUR LIE" 2012
MONTEROSSO VAL D'ARDA
FRIZZANTE MASSIMILIANO CROCI

Giovanissimo, ma già un riferimento della "nouvelle vague" emiliana in cerca di vini tipici e artigianali, Massimiliano Croci dimostra con questo vino frizzante il ritorno alla semplicità. Fatto con ben cinque vitigni locali, mantiene il sedimento, come tradizione vuole, che esalta gli aromi di frutta. Vibrante, quasi "birroso", si tiene in fresco (a 12 °C) per un aperitivo da offrire agli amici approfittando degli ultimi tramonti in maniche corte.

Castell'Arquato (PC), tel. 0523803321, www.vinicroci.com 9 euro

Lazio

CESANESE DEL PIGLIO 2013
PILEUM

La Docg, denominazione di origine controllata e garantita, ottenuta nel 2008, ha portato questo rosso laziale ai vertici dell'enologia nazionale. In questa interpretazione contemporanea si colgono le ragioni del successo: pur essendo d'impatto importante, è un vino setoso, senza pesantezza legnosa, con fragranze di rosa, ciliegie e fragoline. Molto invitante. Per fare bella figura con una scelta fuori del coro.

Piglio (FR), tel. 3663129910, www.pileum.it 7 euro

ETICHETTE D'ECCEZIONE

Un'etichetta socialmente meritevole, nata da poco e per ora quasi simbolica quanto a numero di bottiglie. E un bianco di grande stoffa, per palati esigenti

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

"GORGONA" 2013 COSTA TOSCANA ANSONICA-VERMENTINO MARCHESI DE' FRESCOBALDI

La storica casa vinicola toscana e il penitenziario della Gorgona si sono uniti in un progetto di aiuto ai detenuti. Formati nel lavoro in vigna e in cantina da agronomi ed enologi, producono un bianco da uve bio vermentino e ansonica: caldo e marino, come l'emozionante carattere dell'isola.

Marchesi de' Frescobaldi, Firenze, tel. 0552714200, www.frescobaldi.it a partire da 60 euro

"SANTIGAINI" 2010 ISOLA DEI NURAGHI VERMENTINO CAPICHERA

Garantito da un'azienda sarda che in tre decenni si è imposta nel mondo per lo spirito di innovazione e l'originalità dei suoi vini. Il Vermentino "Santigaini" è solare, caldo e magicamente equilibrato da una mineralità salmastra: dedicatelo a una cena speciale, servendolo a 12-14 °C con crostacei di pregio o con un importante pesce al forno.

Arzachena (OT), tel. 078980800, www.capichera.it 120 euro

DA NON PERDERE

Un rosso, un rosato, un Prosecco e un bianco fragrante, adatti a essere sorseggiati in cerca di piacevolezza

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

"SAN PIETRO" 2013 RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO BERSANO

Una rarità piemontese dell'Astigiano per palati gentili. Un tempo il Ruché era un vino dolce, ora lo si produce secco, ma i suoi inconfondibili profumi di fiori e di frutti rossi e il sapore vellutato e fresco non sono andati perduti. È un rosso godibile che seduce facilmente, da servire sui 15-17 °C oppure freddo, secondo il clima. Per uno spuntino con formaggi di media stagionatura, ma anche con paste saporite.

Nizza Monferrato (AT), tel. 0141720211, www.bersano.it 12 euro

"LA PRIA BRUT 0,5" 2013 PROSECCO LA PRIA

Le bollicine nostrane più bevute si presentano qui in una versione molto secca, caratterizzata dalle note minerali date dal suolo della zona di origine: i Colli Berici, a sud di Vicenza. Dall'aperitivo alle insalate di mare, dai primi piatti con verdure alle carni bianche, è un conviviale passe-partout per una serata all'insegna della spensieratezza. Ricordate di servirlo sempre molto fresco, tra 7 e 9 °C.

Alonte (VI), tel. 3333919209, www.lapria.it 8,50 euro

"FRASSINITO" 2013 PUGLIA ROSATO CENTOVIGNALI

Bruschette, spaghetti al pomodoro, carpaccio di manzo, crostacei alla griglia... Tutto perfetto per una cenetta tra amiche. Da bere, ideale un vino versatile come il rosato. Il Frassinito, prodotto nel rispetto delle tradizioni pugliesi con uve locali, è fresco e dinamico; il suo sapore delicatamente minerale gratifica il palato. Invitante anche fuori pasto, servito a 12-14 °C.

Sanmichele di Bari (BA), tel. 0805768215, www.centovignali.it 7,40 euro

"NOZZE D'ORO" 2012 CONTEA DI SCLAFANI BIANCO TASCA D'ALMERITA

Per festeggiare l'anniversario di matrimonio, trent'anni fa il conte Giuseppe sposò le uve inzolia con la particolare varietà di sauvignon Tasca. Ne nacque un bianco fragrante e delicato, non troppo alcolico, con note di agrumi, adatto a piatti freschi ricchi di pesce e verdure. Si serve subito a 11-12 °C, ma ha la stoffa per maturare in cantina per un paio di anni.

Tasca d'Almerita, Palermo, tel. 0916459711, tascadalmerita.it 15 euro

Il CIELO *in* CASA

Una caffettiera di design, una tazzina romantica, un tavolinetto itinerante. **Azzurri**. Per rilassare lo sguardo e *prolungare l'estate*

DI GIOIA BOCCADORO

SIMILVETRO DA TAVOLA

Per il cestino **GRACE** i designer veneziani Pio&TitoToso si sono ispirati a un'antica lavorazione del vetro soffiato: la *rigadin*, a nervature. E sono riusciti a riprodurla con i moderni materiali plastici di **GUZZINI**.
€ 19 www.fratelliguzzini.com

PORTAMI CON TE

On-the-move, in movimento: tavolino con maniglia per facilitarne gli spostamenti e coperchio che diventa un vassoio. Di **CANE LINE**.
€ 261 www.cane-line.it

FILTRARE E SERVIRE CON ARTE

Disegnato da Luca Nichetto **SUBACARUBA COFFEE**, in ceramica: caffettiera con coperchio a imbuto per filtro di carta, 3 tazze e vassoio. Creata in collaborazione con la galleria d'arte Mjölk di Toronto, è in vendita su *store.mjolk.ca*

PER UN CAFFÈ FRA AMICI

Con bordi turchesi, il colore dell'armonia e dell'amicizia, la tazzina e il piattino in porcellana del servizio **PARISIENNE** di **BITOSSI HOME**.
€ 7,20 www.bitossihome.it

Dall'Alto Adige.
Garantito.
Formaggio Stelvio DOP:
qualità e origine certificate.
Ha un sapore intenso e aromatico, origini genuine e viene prodotto, secondo le antiche tradizioni, solo con latte fresco di alta montagna: è il Formaggio Stelvio dell'Alto Adige, originale e unico. Per questo merita il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) dell'Unione Europea. Perché tutti possano riconoscere la sua qualità. Autentica e garantita.
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
Stelvio
D.O.P. G.U.
Stilfser
GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG
358/11 ST 11
www.altoadigegarantito.eu
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia.

COOKING CHEF

prepara e cucina per te!

Chiamalo semplicemente "Chef". È il tuo nuovo ed eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le tue ricette. Cooking Chef di Kenwood è una novità rivoluzionaria. È l'evoluzione dell'unico e inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e ora anche a cuocere!

1. Tritare nel food processor le verdure per il soffritto.

ALCUNE ATTREZZATURE ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLE IN DOTAZIONE

Frullatore Thermoresist

Tritacarne

Taglia a dadini

Spatola per pasticceria

Numero verde 800 20 23 23

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGÙ DI OSSOBUCO E PORCINI

PERSONE: 4

- ✓ 300 g di ossobuco di vitello
- ✓ 1 l di brodo di carne
- ✓ 1 cipolla
- ✓ 1 carota
- ✓ 1 costa di sedano
- ✓ 1 bicchiere vino bianco fermo
- ✓ 1 limone
- ✓ 50 g di funghi porcini secchi
- ✓ 50 g di burro
- ✓ 50 g di parmigiano grattugiato
- ✓ 20 g di concentrato di pomodoro
- ✓ 1 mazzetto guarnito di rosmarino e salvia
- ✓ 1 cucchiaio di erbe tritate (timo, maggiorana, prezzemolo)
- ✓ olio extravergine di oliva
- ✓ sale
- ✓ pepe

Per la pasta:

- ✓ 150 g di farina
- ✓ 50 g di semola di grano duro
- ✓ 2 uova

2. Soffriggere le verdure nella ciotola con il gancio per la cottura con poco burro, unire la carne tagliata a pezzettini piccoli e il midollo contenuto negli ossi. Condire con sale e pepe, bagnare con il vino e lasciar evaporare. Aggiungere il brodo, il concentrato di pomodoro, il mazzetto guarnito e i funghi porcini precedentemente ammollati nell'acqua. Cuocere a 90 °C per circa 1 ora e mezza.

3. Impastare nella ciotola con il gancio impastatore la farina, la semola e le uova. Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti circa. Confezionare con la sfogliatrice* la sfoglia per le tagliatelle e lasciarla riposare per qualche minuto.

4. Tagliare con l'apposito tagliapasta* la pasta ricavando le tagliatelle. Lessare le tagliatelle, scolarle, condirle con il ragù di vitello, aggiungere il burro, il parmigiano, il trito di erbe aromatiche e la scorza di limone grattugiata. Mantecare e servire.

*Attrezzatura optional

IL LETTORE IN REDAZIONE

LINA CALDARONE
È una fedelissima de *La Cucina Italiana*, che acquista da anni e si scambia con le amiche. "Quando ho raccontato che sarei venuta da voi a preparare un piatto non volevano crederci!". Architetto di Alcamo, nel Trapanese, ama i primi piatti: questa pasta è un suo cavallo di battaglia, ispirato alla tradizione della Sicilia. Lina è arrivata nella nostra cucina grazie a suo figlio Giulio che ha contattato la redazione per farle una sorpresa.

1

2

PASTA *al* *profumo di* CASA

Melanzane fritte, pomodoro, basilico. Il terzetto che racchiude il sole di Sicilia e che ogni città vive a suo modo, interpretato secondo la **TRADIZIONE TRAPANESE** in un trionfale piatto di pasta

3

A CURA DI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

LA RICETTA

Caserecce alla trapanese

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti più 30' di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g pasta tipo caserecce
150 g mollica di pane fresca
4 pomodori perini
2 melanzane – basilico – aglio
olio extravergine di oliva – sale

1 TAGLIATE *a cubetti le melanzane, mettetele in uno scolapasta, salatele e lasciatele spurgare per circa 30'. Lavate i pomodori e riduceteli a cubetti eliminando il grosso dei semi ed eventuali parti fibrose.*

2 RACCOGLIETELI *in una ciotola e conditeli con uno spicchio di aglio sbucciato e schiacciato, olio, sale e abbondante basilico spezzettato. Fateli riposare.*

3 SCOLATE *le melanzane, asciugatele e friggetele in 2 dita di olio, poche per volta, per 5-8', finché non saranno ben dorate. Scolatele su carta da cucina.*

4 TOSTATE *la mollica di pane in una padella con un filo di olio, finché non diventa croccante. Lessate la pasta in acqua bollente salata e scolatela, raccogliendola in una zuppiera. Eliminate l'aglio dai pomodori e versateli nella pasta, con il loro sughino.*

5 AGGIUNGETE *le melanzane fritte e, infine, la mollica croccante. Servite completando con foglie di basilico.*

LINA LE SERVE CON *un buon bicchiere di vino fresco, un bianco Alcamo.*

IL TRUCCO

La mollica di pane in Sicilia un tempo sostituiva il formaggio, oggi è diventata un dettaglio gustoso. "Da noi si trova in vendita dal panettiere, già tritata", dice Lina. Per chi non abita in Sicilia, è importante sapere che la mollica deve essere fresca, possibilmente di un pane casareccio di grano duro.

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***20 giugno***

LO STILE IN TAVOLA
Piatto Laboratorio Pesaro, runner MarinaC.

BUONUMORE a COLAZIONE

Dedicate qualche momento a questo piccolo ma **FONDAMENTALE** pasto. Per inaugurare la giornata con il sorriso e con la giusta energia. Senza fretta

A CURA DI ANGELA ODONE

Da agricoltura biologica

CI VUOLE UN SEME
Fiocchi di avena, di frumento e di orzo, arricchiti con frutta disidratata e semi misti tostati (girasole, zucca, lino, sesamo). Da € 3,20 www.naturasi.it

UN BASTIMENTO CARICO DI
...burro! Si chiama Ship Shape il portaburro di resina colorata con la spatola in acciaio.
€ 19 www.alessi.com

IL GIUSTO GRADO
Bollitore in alluminio spazzolato con capacità di 1,7 litri. Ha un display a cristalli liquidi per scegliere la temperatura con uno scarto di 5 °C.
€ 120 www.kenwoodworld.com

LO YOGURT SENZA SEGRETI
Niente conservanti, né coloranti, né addensanti. Solo latte, fermenti, frutta e poco zucchero. In vasetti di vetro da 140 g. Da € 1,70
www.carlodelclat.com

TOSTATURA LENTA, PIÙ DOLCEZZA
Il caffè Pellini Top ha un aroma intenso e armonioso e un basso tenore di caffeina. In lattine da 250 g.
€ 5,50 www.esperienzacaffe.it

In vendita sul sito a partire dal 27 settembre

1914-2014
Ecco la moka Lunika 135: cappello, piccozza e sentieri di montagna per ricordare il centenario della Prima Guerra Mondiale e il Corpo degli Alpini. € 49 www.lunikamoka.com

SUPER COMPATTA
Con Minù di Lavazza, basta un gesto per preparare il caffè espresso. In quattro colori, rosso, bianco, azzurro e fucsia. € 89 www.lavazza.com

KIT PER DOLCI MESSAGGI
Un taglia biscotto a forma di cuore, placchette in silicone con tutto l'alfabeto e un ricettario. € 22,90 www.silikomart.com

INFUSORE PER IL TÈ
È in acciaio, lucido come uno specchio Helena Tea Egg, disegnato da Helena Rohner per Georg Jensen. € 43 www.georgjensen.com

CAFFÈ EXTRALUSSO
Si sceglie digitando su iPhone o iPad quello che si preferisce: espresso o caffè lungo, tè, cioccolata o latte. TopBrewer, una macchina nascosta in un mobile di design, eroga anche acqua liscia e gassata. Prezzo a richiesta www.frigo2000.it

DELIZIE DA SPALMARE
La signora Maria e le sue preziose aiutanti preparano a mano, uno per uno, questi gioielli a base di frutta. € 6 www.pastagentile.it

LA RICETTA

Fotografie di E. Datrino, P. Krasilnikoff, R. Sammartini, G. Beretta, R. Lettieri

LA RICETTA DEL RISVEGLIO

L'impasto è quello dei financier francesi a base di farina di mandorle e burro fuso color nocciola. Da servire anche all'ora del tè

Dolcetti morbidi

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PEZZI
100 g zucchero a velo
70 g burro
60 g farina di mandorle
40 g farina
4 albumi
lamponi – pistacchi pelati – cornflakes
baccello di vaniglia – sale

RACCOGLIETE *il burro in una piccola casseruola e cuocetelo fino a quando non sarà diventato dorato. Toglietelo dal fuoco, trasferitelo in una ciotola e lasciatelo raffreddare. Quest'ultima operazione è indispensabile perché altrimenti il calore residuo della casseruola continuerà a cuocere il burro rischiando di bruciarlo.*
SBATTETE *brevemente gli albumi con una frusta a mano fino a ottenere una leggera schiuma.*
RACCOGLIETE *in una ciotola lo zucchero a velo con le farine, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia e un pizzico di sale; unite gli albumi e poi il burro fuso ottenendo un composto fluido. Mettetelo a riposare in frigorifero per 30'.*
DISTRIBUITE *il composto negli stampi in silicone (rettangolari: 9x5 cm, h 1,5 cm; ovali: 7x5 cm, h 2 cm). Completate con lamponi, granella di pistacchio, cornflakes, ma anche, a piacere, con riso soffiato, mandorle a lamelle, more, uvetta…*
PRERISCALDATE *il forno a 170 °C, poi infornate nel forno ventilato per 15-18'.*
SFORNATE, *lasciate intiepidire, poi sformate su una gratella e fate raffreddare.*

RICETTA JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI

STAMPI DA DOLCETTI in silicone
Noi abbiamo usato quelli di Silikomart: vanno in forno, in freezer e in lavastoviglie.

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***20 giugno***

LO STILE IN TAVOLA
Cucchiaino Variopinte, tovaglia la Fabb®icadelLino.

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA
in collborazione con GALATEO RICEVIMENTI

La perfezione nei dettagli

LA MAGIA DI UN MOMENTO

Voi pensate solo a sognare: a tradurre in realtà ogni vostro desiderio ci pensa Galateo Ricevimenti

Un matrimonio da favola, come quello della figlia dell' Emiro del Quatar o come quello della celebre Kim Kardashian. O una cena a Los Angeles in occasione della notte degli Oscar. O ancora un ricevimento di prestigio a bordo di una nave al largo della Costa Azzurra. Sono solo esempi di quanto ***Galateo Ricevimenti*** ha saputo realizzare in 18 anni di esperienza. La cura dei particolari, che rende unica e irripetibile ogni occasione, la consapevolezza dell'importanza che riveste la bellezza della cornice in un meeting o in un incontro di affari, la maestria nel disporre ogni dettaglio perché nel giorno del grande sì tutto sia perfetto: ***Galateo Ricevimenti*** offre questo e molto altro ancora. Organizza eventi di qualsiasi tipo, per due come per duemila persone; utilizza materie prime d'eccellenza per proporre una cucina di altissima qualità e di sorprendente varietà; pensa a tutto quello che deve essere fatto per rendere indimenticabile un momento. **Ai clienti resta solo la fatica di sognare**.

Galateo Ricevimenti svolge attività di catering nelle ville come nelle aziende, soddisfacendo, nelle sue sedi di Firenze e di Milano, i desideri di una clientela esigente e sofisticata proveniente da tutta Italia e da oltre confine

LA CUCINA DI OLDANI

Dolci CHICCHI *di* SALUTE

Come l'uva, da classico accompagnamento dei formaggi e dei primi piatti **AUTUNNALI** di carne, può trasformarsi in un dessert completo e sorprendente

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI
A CURA DI LAURA FORTI
PREPARAZIONE DAVIDE NOVATI
RITRATTO MASSIMO PISATI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

LA RICETTA Gelato di uva, burrata e biscotto

PERSONALITÀ
Il colore e il gusto del gelato danno carattere alla ricetta.

PROFUMO
Il dragoncello dà alla preparazione una nota aromatica.

CROCCANTEZZA
Il biscotto contrasta con la morbidezza degli altri ingredienti.

BURRATA
È presente in buona quantità nel piatto, che è una portata di formaggio.

La più bella e la più gustosa? Per me non ci sono dubbi, è l'uva fragola, o uva americana: da piccolo mangiavo sempre quella che si coltivava a casa mia. Mi piace molto anche per il suo colore che, con le trasformazioni della cottura, diventa ancora più bello. Inoltre, in una cucina contemporanea come la mia, attenta anche a tutto quanto concerne la salute dell'organismo, la apprezzo perché ***non ha bisogno di zuccheri aggiunti***. Per il suo sapore dolce e così caratteristico, è ideale con le carni: leggermente cotta in padella, poi semplicemente frullata e passata al setaccio, dà una crema deliziosa, perfetta da servire con una tartara di fassona, un pizzico di sale grosso e un filo di olio extravergine. ***L'uva bianca, poi, soprattutto la varietà Italia***, è eccezionale per la carnosità degli acini, soprattutto se ben... trasformati: li sbuccio, li taglio a metà ed elimino i semini che possono dare fastidio in bocca, poi "coloro" i chicchi immergendoli in una riduzione di vino rosso e sciroppo ottenendo così un doppio vantaggio: li rendo più piacevoli alla vista e aggiungo un pizzico di acidità che a questa uva manca. Li servo, poi, su un velo di riso bianco. E l'uva semplicemente come frutta? Io la mangio ben fredda, dopo averla immersa in acqua e ghiaccio, come... un freschissimo vino senza alcol!

1

2

3

4

Succosa **UVA FRAGOLA** *per un gelato profumatissimo*

LO CHEF
DAVIDE OLDANI
Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo
di Cornaredo (MI).

Gelato di uva, burrata e biscotto

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
520 g stracciatella di burrata
500 g uva nera sgranata (meglio se uva fragola)
135 g zucchero
100 g burro
75 g farina
50 g succo di limone
50 g amido di mais
25 g cacao
2 tuorli sodi
sale – dragoncello

1 METTETE *in una casseruola l'uva (preferibilmente uva fragola, più dolce e profumata: ma si può utilizzare anche uva nera comune) con altrettanta acqua, il succo di limone e 75 g di zucchero. Cuocete per circa 10'.*
2 FRULLATE *con il mixer a immersione.*
3 FILTRATE *la purea ottenuta per eliminare i semini e le parti di bucce non perfettamente frullate. Fate raffreddare, poi versate nella gelatiera e avviatela fino a ottenere il gelato.*
4 PASSATE *al setaccio i tuorli sodi, impastateli con il burro ammorbidito, la farina, lo zucchero rimasto, l'amido di mais, il cacao e un pizzico di sale, fino a ottenere un panetto omogeneo. Lasciatelo riposare coperto, in frigorifero, per circa 30'. Grattugiatelo poi su una teglia coperta con carta da forno e infornatelo a 160 °C per 7-8', ottenendo un biscotto tipo crumble. Disponete la stracciatella sul fondo del piatto, spolverizzate con il crumble e adagiatevi sopra il gelato di uva. Completate con foglie di dragoncello.*

Fotografia di 123RF

3 *variazioni* *sulla* CROSTATA

È la più amata delle torte da forno, con la classica griglia di pasta sullo specchio di confettura. Ma si può preparare in mille forme, e con **DIVERSE FARCITURE**, anche salate

TESTI LAURA FORTI **RICETTE** EMANUELE FRIGERIO
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Ricetta classica

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20' più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g farina più un po'
200 g marmellata di albicocche
150 g burro
100 g zucchero
2 tuorli
vaniglia – scorza di limone – sale

1 IMPASTATE *il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti con la farina e un pizzico di sale, utilizzando la punta delle dita e lavorando fino a ottenere un insieme sabbioso.*
2-3 SBATTETE *i tuorli, stemperatevi i semi di mezzo baccello di vaniglia e uniteli al composto sabbioso, insieme allo zucchero e, se volete, un pizzico di scorza di limone grattugiata. Impastate velocemente, fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciatelo riposare coperto in frigorifero per 1 ora.*
4 STENDETE *2/3 dell'impasto con il matterello a uno spessore di circa 0,5 cm, lavorando su un piano infarinato.*
5-6-7 FODERATE *uno stampo per crostata con il bordo liscio (ø 20 cm). Rifilate le eccedenze con un coltellino e ripiegate verso l'interno il bordo, quindi schiacciatelo contro le pareti della tortiera in modo da ottenere uno spessore più consistente della base.*
8 FARCITE *la crostata con la marmellata; stendete la pasta rimasta e tagliate delle strisce larghe circa 1 cm. Disponetele a griglia sopra la marmellata, pressando le estremità ai bordi, per fissarle.*
9 DECORATE *il bordo della crostata con un tagliapasta o con il manico di una posata e infornate la crostata a 180 °C per 30' circa. Lasciatela raffreddare prima di sformarla, per staccarla meglio dallo stampo.*

LA SIGNORA OLGA *dice che con gli avanzi di pasta potete preparare frollini: stendetela nuovamente e ritagliatevi i biscotti con tagliapasta di forme a scelta e infornateli a 180 °C per 20-25'.*

1

La farina di riso rende la pasta frolla particolarmente friabile e delicata

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **4 luglio**

IN FORMATO MIGNON

Crostatine con crema e frutta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′ più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **250 g** latte
- **225 g** farina 00
- **150 g** burro
- **100 g** zucchero semolato
- **100 g** zucchero a velo
- **50 g** farina di mandorle
- **30 g** farina di riso
- **6** tuorli – vaniglia – limone
- frutta fresca a piacere

MISCELATE *200 g di farina 00, la farina di riso e la farina di mandorle e lavoratele con il burro, ottenendo un composto sabbioso. Unitevi 3 tuorli e lo zucchero a velo e impastate brevemente finché il composto non diventa omogeneo e liscio. Lasciatelo riposare coperto per circa 1 ora.*
PREPARATE *la crema: scaldate il latte con mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo e una scorza di limone. Sbattete, intanto, 3 tuorli con lo zucchero semolato e 25 g di farina. Spegnete il latte poco prima del bollore, versatelo filtrandolo sui tuorli: tornate sul fuoco, riportate a bollore e cuocete per circa 5-6′, finché non si addensa. Lasciate raffreddare la crema coperta.*
STENDETE *la pasta frolla a 5 mm di spessore e con essa foderate 6 stampini per crostatine (ø 10 cm). Bucherellate il fondo con una forchetta e infornate a 180 °C per 20′. Sfornate, lasciate raffreddare e sformate le crostatine.*
RIEMPITELE *con la crema, aiutandovi con una tasca da pasticciere, e farcite con frutta fresca a piacere.*

2

Pesche e amaretti: il binomio di sapore più elegante

FARCITA E CHIUSA

Crostata di pesche e amaretti

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30' più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **600 g** 3 pesche
- **125 g** farina integrale
- **125 g** farina 00 – **125 g** burro
- **100 g** zucchero semolato
- **70 g** zucchero a velo
- **50 g** amaretti secchi
- **50 g** cioccolato fondente al 50%
- **2** uova – scorza di limone grattugiata – sale

LAVORATE *le farine con il burro creando un composto sabbioso. Impastatelo con un uovo e un tuorlo, lo zucchero a velo, un pizzico di sale e un po' di scorza di limone ottenendo un panetto omogeneo. Fatelo riposare coperto in frigo per 1 ora. Tagliate le pesche a fette con la buccia e saltatele in padella con 100 g di zucchero semolato per 5-6'.*

STENDETE *la metà dell'impasto a uno spessore di 5 mm e foderate uno stampo da crostata (ø 20 cm, h 4 cm), lasciando debordare la pasta oltre la sommità.*

DISTRIBUITE *sul fondo gli amaretti sbriciolati, poi le pesche caramellate e il cioccolato tritato. Stendete la pasta rimasta a 5 mm di spessore e posatela sulle pesche; pressate ai bordi, in modo da chiudere bene la crostata, poi rifilate i bordi con una rotella dentellata, mezzo centimetro sotto la sommità del bordo della crostata.*

DECORATE *la superficie con un coltellino e spennellate con albume. Infornate a 180 °C per 50', nel forno statico, un livello sotto la metà, in modo che cuocia bene alla base.*

3

Chicchi di uva bianca per temperare il piccante del formaggio

SALATA

Crostata al gorgonzola

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 50' di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **150 g** farina
- **150 g** gorgonzola dolce
- **100 g** panna fresca
- **75 g** burro
- **2** uova – **1** tuorlo – uva bianca – sale

LAVORATE *la farina con il burro, ottenendo un composto sabbioso; stemperate il tuorlo con 15 g di acqua fredda e una presa di sale, poi unitelo al composto e lavorate finché l'impasto non sarà omogeneo. Lasciatelo riposare coperto per almeno 30'.*

SCALDATE *la panna in una piccola casseruola, fino al bollore. Spegnete e, fuori dal fuoco, aggiungete il gorgonzola tagliato a pezzetti e mescolate finché non si sarà completamente fuso. Lasciate raffreddare, fino a temperatura ambiente, poi aggiungete 2 uova intere e un pizzico di sale.*

STENDETE *la pasta molto sottile (2-3 mm) e foderate uno stampo per crostata con il bordo ondulato (ø 20 cm), facendo molta attenzione a non bucare la pasta, per evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura. Rifilatela ai bordi, con un coltellino.*

RIEMPITE *la crostata con il composto di formaggio e uova e infornate a 200 °C, nella parte bassa del forno, in modo che cuocia bene alla base, per circa 20-25'.*

SFORNATE *la crostata, lasciatela raffreddare e sformatela, completate con chicchi d'uva bianca, volendo tagliati a metà, e servite.*

DIVERSAMENTE DOLCE

Sono molti i prodotti naturali che si possono utilizzare per preparare torte, sorbetti e biscotti con un tocco di dolcezza alternativa e **SORPRENDENTI** sfumature di gusto

RICETTE GIOVANNI ROTA
TESTO CLAUDIA MORIONDO
TESTI RICETTE LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Ottimi dolci, ma senza zucchero, utilizzando prodotti naturali alternativi: l'importante è conoscere il loro "potere" dolcificante, in modo da saperli dosare correttamente, in relazione agli altri ingredienti. C'è il miele, naturalmente, poi la stevia, utilizzata dagli abitanti dell'America del Sud fin dai tempi precolombiani, ma giunta a noi solo di recente: una pianta perenne di cui si utilizzano le foglie, variamente trasformate; dolcifica 300 volte più dello zucchero con quasi zero calorie. Un'altra alternativa è il malto, ottenuto dalla germinazione dell'orzo (o del riso), che ha

MALTO DI RISO
Meno dolce dello zucchero, si sposa bene con il burro della frolla e la ricotta.

2

un eccellente profilo nutrizionale ma un potere dolcificante inferiore di 1/3 rispetto allo zucchero, perché contiene circa il 20% di acqua. Lo sciroppo di acero, ottenuto dalla linfa dell'albero, dolcifica meno dello zucchero ma è ricco di proprietà diuretiche, antistipsi, antiossidanti e snellenti. Ne esistono quattro varietà, dal più chiaro al più scuro in base al grado di raffinazione. Lo sciroppo di agave, infine, ottenuto facendo bollire la linfa estratta dalle foglie dell'agave, ha un colore simile al miele millefiori e un potere dolcificante 1,3 volte superiore a quello dello zucchero.

1

1 Sorbetto al basilico

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g fragoline di bosco
375 g vino Moscato
300 g sciroppo di agave
basilico – timo limone

MISCELATE *il Moscato con 150 g di acqua ghiacciata, 5 g di foglie di basilico, lo sciroppo di agave e frullate tutto insieme.*
VERSATE *il frullato nella gelatiera e avviate l'apparecchio, fino a ottenere il sorbetto.*
PULITE *intanto le fragoline e raccoglietele in una ciotola; profumatele con foglioline di timo limone e lasciatele riposare finché non è pronto il sorbetto. Servite il sorbetto con le fragoline.*

SCIROPPO DI AGAVE
Molto dolcificante, sostituisce efficacemente lo zucchero nella preparazione del sorbetto.

2 Biscotti di farro con crema di ricotta

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti più 30' di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 24 PEZZI
200 g ricotta
150 g farina 00
120 g malto di riso
100 g farina di farro
70 g pistacchi sgusciati e pelati
50 g burro – **16 g** cremortartaro
1 uovo – limone – vaniglia – sale

MISCELATE *le due farine e lavoratele con il burro freddo tagliato a cubetti ottenendo un composto di briciole. Profumatelo con i semi di un baccello di vaniglia e un pizzico di scorza di limone grattugiata, poi aggiungete 80 g di malto di riso, il cremortartaro, l'uovo e un pizzico di sale, ottenendo un panetto omogeneo. Lasciatelo riposare per mezz'ora coperto in frigorifero.*
STENDETE *la pasta a circa 5-7 mm di spessore e ritagliatela con un tagliapasta (ø 4 cm) ottenendo 48 biscotti; infornateli a 180 °C per 10', sfornateli e fateli raffreddare.*
LAVORATE *la ricotta con 40 g di malto di riso, ottenendo una crema. Tritate i pistacchi in granella. Accoppiate i frollini a due a due, farcendoli con la ricotta; passateli quindi nella granella di pistacchio, facendola aderire alla ricotta.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete preparare biscotti più grandi, di 6 cm di diametro: in questo caso, però, è meglio non accoppiarli, ma spalmarli con la ricotta e spolverizzarli con la granella in superficie.*
***Il cremortartaro** è un coadiuvante naturale nella lievitazione dei dolci, utilizzato da solo o insieme al bicarbonato: dà molta morbidezza e non ha retrogusto (per esempio di vaniglia) a volte percepibile nel lievito chimico con cui oggi è spesso sostituito.*

3 Torta morbida al cocco

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **250 g** miele millefiori
- **200 g** farina di cocco
- **125 g** burro più un po'
- **100 g** farina 00 più un po'
- **8 g** lievito in polvere per dolci
- **4** uova
- sciroppo di acero – panna fresca

MONTATE *le uova a lungo con una frusta elettrica, finché non diventano chiare e spumose. Incorporatevi poi la farina di cocco, il burro fuso, il miele e per ultimi la farina 00 e il lievito.*
IMBURRATE *e infarinate una tortiera da 24 cm di diametro, versatevi il composto e infornate a 180 °C per 15'. Abbassate il forno a 165 °C e cuocete per altri 15'.*
SFORNATE *la torta, lasciatela raffreddare, sformatela e servitela con panna montata, dolcificata con sciroppo di acero.*

3

SCIROPPO DI ACERO
Con il suo delicato sapore che ricorda il caramello dolcifica senza alterare gli aromi della preparazione.

LO STILE IN TAVOLA
Piatti Wedgwood, bicchiere Lobmeyr, cucchiaino Mepra.

4 Muffin al cioccolato

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- **130 g** farina 00 più un po'
- **95 g** latte
- **80 g** cioccolato fondente al 100%
- **50 g** burro più un po'
- **45 g** stevia in polvere
- **8 g** cremortartaro
- **1** uovo

MONTATE *l'uovo con una frusta elettrica, poi incorporatevi un terzo della farina, setacciata con il cremortartaro, quindi un terzo di latte tiepido e amalgamate. Procedete incorporando farina e latte un terzo per volta. Aggiungete il burro fuso, la stevia e, per ultimo, il cioccolato tagliato a pezzetti.*

IMBURRATE *6 stampini da babà (ø 5 cm, h 5,5 cm) con burro morbido, cospargeteli di farina e riempiteli con il composto, rimanendo un dito sotto il bordo. Infornate a 170 °C per 25'.*

LA SIGNORA OLGA *dice che con questi stampini così piccoli otterrete sei dolcetti; potete però utilizzare anche stampini da crème caramel di alluminio usa e getta, che vi faciliteranno quando dovrete sformare i muffin. In questo caso ne otterrete quattro.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **20 marzo**

Stendete la tovaglia al bordo dei filari, sotto un grande albero. Apparecchiate con cura e gustate, nella quiete campestre, un pranzo di **RUSTICA** eleganza

Una giornata tra le VIGNE

RICETTE FABIO ZAGO **TESTI** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI E GIANDOMENICO FRASSI
STYLING BEATRICE PRADA

FARINA INTEGRALE
Di solito si intende di frumento. Rende le preparazioni più rustiche e più saporite perché conserva una parte di fibra.

TEMPO DI VENDEMMIA *Un momento rituale che per noi segna la fine dell'estate. Oggi stiamo riscoprendo il fascino dei suoi ritmi, dei suoi colori e dei suoi profumi.*

"Albero non piantar pria della vite"
Alceo – Frammenti

1 Tartellette integrali ai funghi porcini

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g funghi porcini
100 g farina 00
100 g farina integrale
80 g burro
40 g fontina a fettine sottili
30 g prosciutto cotto a fette – alloro
olio extravergine – aglio – sale – pepe

INTRIDETE *le farine con il burro, poi unite 40-50 g di acqua salata e impastate fino a ottenere una pasta soda ma malleabile. Lasciate riposare in frigo per 1 ora.*
STENDETE *la pasta a 2-3 mm di spessore e foderate 16 stampi da tartellette (ø 5-6 cm, h 2 cm), bucherellate il fondo e infornate a 180 °C per 15'.*
MONDATE *i funghi porcini e riduceteli in dadini.*
ROSOLATELI *in una padella velata di olio con uno spicchio di aglio leggermente schiacciato e 2 foglie di alloro, sulla fiamma molto vivace muovendoli costantemente. Dopo 2' eliminate aglio e alloro e proseguite per altri 2-3'. Salate e pepate.*
DISTRIBUITE *i funghi nelle 16 tartellette, in 8 unite anche una fettina di fontina e una di prosciutto. Infornatele a 200 °C con la funzione grill per 2', cioè il tempo necessario a far sciogliere il formaggio.*
SFORNATE, *sformate e servite le tartellette ancora calde.*

2 Crema di fagioli nella foglia di vite

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 40' più 30' di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g fagioli borlotti freschi sgranati
200 g ricotta ovina
24 foglie di vite
1 uovo
peperoncino fresco
rosmarino – alloro
olio extravergine – sale

RACCOGLIETE *i fagioli in una casseruola con acqua fredda e una foglia di alloro. Portate sul fuoco e cuoceteli per 1 ora da quando inizia a bollire.*
FATELI *raffreddare nell'acqua, poi scolateli e schiacciateli con la forchetta, conditeli con sale e peperoncino e rosmarino tritati, la ricotta e un uovo; mescolate bene.*
SBOLLENTATE *le foglie di vite in acqua non salata per meno di 1', trasferitele subito in acqua fredda, scolatele e asciugatele con un canovaccio.*
DISTRIBUITE *una cucchiaiata di farcia (da circa 30 g) su ogni foglia e avvolgete a mo' di involtino.*
METTETE *gli involtini in una casseruola di misura, in modo che stiano ben serrati e non si aprano durante la cottura, bagnateli con un mestolo di acqua e un cucchiaio di olio, coprite e cuoceteli sulla fiamma al minimo per 20'.*
SERVITELI *caldi.*

LE FOGLIE DI VITE
si trovano in vendita anche già prelessate. Mettetele a bagno per una notte in acqua fredda, poi sciacquatele e asciugatele prima di usarle.

2

Per rendere più gentile il ripieno sostituite la ricotta ovina con una robiola cremosa

Preparate tutto il giorno prima e combinate gli ingredienti al massimo un paio di ore prima di servire

3

IL FARRO
Antenato del frumento, era già noto e usato al tempo dei Romani. Oggi si coltiva soprattutto nel Centro Italia. È ricco di fibra, sali minerali e vitamine.

3 Insalata di farro con mozzarelline

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
600 g 1 melanzana
400 g farro
350 g 2 zucchine
350 g pomodori
250 g 1 peperone giallo
24 mozzarelline ciliegia – olive snocciolate
mini capperi dissalati – peperoncino fresco
basilico – olio extravergine di oliva – sale

CUOCETE *il peperone nel forno ventilato a 220 °C per 20-25', girandolo almeno una volta. Poi chiudetelo in un sacchetto, lasciatelo intiepidire, quindi spellatelo e privatelo dei semi.*
AFFETTATE *la melanzana, le zucchine e i pomodori; ungeteli leggermente di olio e cuoceteli sulla griglia rovente per 1-2' per lato a seconda della dimensione.*
LESSATE *il farro in acqua bollente salata per 20' circa.*
SCOLATELO, *allargatelo su un vassoio, ungetelo leggermente di olio, sgranatelo con i rebbi della forchetta e lasciatelo raffreddare.*
RIDUCETE *tutte le verdure in fettine o tocchi di medie dimensioni e unitele al farro con un peperoncino tritato, un cucchiaio di capperi e 2 di olive; condite con un filo di olio, un ciuffo generoso di foglie di basilico spezzettate, aggiustate di sale e completate con le mozzarelline. Servite subito.*

Per cucinare scegliete varietà di uva bianca, rosata o nera, con acini sodi, di medie dimensioni e con la buccia non troppo spessa.

4 Bocconcini di faraona e uva nera

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 kg 4 petti di faraona
800 g scalogni
500 g uva nera pulita
zucchero di canna – burro
vino bianco secco – timo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

MONDATE *gli scalogni e sbollentateli per 5' in acqua salata. Scolateli e glassateli in una casseruola di grandi dimensioni, in modo che non si sovrappongano, con una noce di burro, un cucchiaio di zucchero, sale, pepe e 2 mestolini di acqua. Cuoceteli sulla fiamma media per 15-18'.*
RIPULITE *i petti di faraona dalla pelle, strinateli se necessario, quindi sciacquateli e asciugateli con carta da cucina.*
DIVIDETELI *in tocchi da circa 20 g cad., salateli e pepateli.*
ROSOLATE *gli acini di uva in padella con una noce di burro, un cucchiaio di zucchero e un pizzico di sale per 2' sulla fiamma vivace.*
ROSOLATE *i bocconcini di faraona in un'altra padella velata di olio, con un rametto di timo per 5-6', poi sfumate con un bicchiere di vino, lasciate evaporare la parte alcolica per 2-3'; unite gli scalogni e l'uva caramellati e dopo 1' spegnete. Aggiustate di sale e pepe e servite subito.*

5 Crema di riso e salsa all'uva rosata

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 40' di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,3 litri latte
1 kg uva rosata
200 g riso Originario
10 gherigli di noce
1 mela di piccole dimensioni
limone
miele di acacia
baccello di vaniglia

PELATE *la mela, dividetela in tocchi e spruzzatela con succo di limone.*
RACCOGLIETELA *in una casseruola con gli acini di uva e le noci; cuocete sulla fiamma al minimo per 1 ora, poi unite 1 cucchiaio di miele e proseguite nella cottura ancora per 30' fino a ottenere una salsa abbastanza densa e cremosa.*
PORTATE *a ebollizione il latte con un baccello di vaniglia aperto a metà nel senso della lunghezza e 2 cucchiai di miele. Aggiungete il riso e cuocete per 12-15'. Trasferite tutto in una ciotola, eliminate la vaniglia e lasciate raffreddare. Frullate in crema.*
DISTRIBUITE *la crema di riso nelle ciotoline, completatele con la salsa di uva e decorate a piacere con acini di uva tagliati a metà e una porzione di baccello di vaniglia.*

IL POSTO TAVOLA
Apparecchiate con semplicità. I colori che meglio si intonano con i filari di vite sono i verdi e i vinaccia, non troppo brillanti. Decorate con tralci che corrono lungo tutto il centro della tavola. Preparate dei semplici portatovaglioli con un nastro di cotone color senape e qualche giovane pampino.

IL RISO ORIGINARIO
I chicchi sono piccoli e tondi. Durante la cottura rilascia una grande quantità di amido, per questo è adatto alla preparazione di dolci cremosi.
5
Rendete più sfiziosa questa crema completandola con croccante sbriciolato

Per un finale ricco servite la focaccia con gelato allo zabaione

L'UVA SENZA VINACCIOLI
È una varietà detta apirena, cioè priva di semi. Ne fanno parte l'uva di Corinto e la Sultanina.

6

6 Focaccia dolce con uva bianca

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 2 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
300 g uva bianca
280 g farina più un po'
120 g latte
50 g zucchero di canna più un po'
40 g burro morbido più un po'
6 g lievito di birra fresco
3 tuorli – sale – vaniglia

INTIEPIDITE *il latte e scioglietevi il lievito e lo zucchero.*
IMPASTATE *la farina con il latte, poi unite i tuorli, uno alla volta, quindi 40 g di burro morbido, un pizzico di sale, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia. Mettete la pasta in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela lievitare per 30'.*
DIVIDETE *a metà gli acini e con attenzione eliminate i vinaccioli.*
IMBURRATE *e infarinate uno stampo (ø 27 cm, h 5 cm).*
STENDETE *la pasta, accomodatela nello stampo, coprite tutta la superficie con i mezzi acini, spolverizzate di zucchero di canna e lasciate lievitare la focaccia dolce per 1 ora e 30', coperta con un canovaccio umido.*
INFORNATE *la focaccia a 200 °C per 30'. Sfornatela, lasciatela raffreddare, quindi sformatela e servitela a fette.*

Via libera a bianchi, rosati e rossi leggeri. Anche un po' mossi, serviti freschi in luminose caraffe di vetro.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***27 giugno***

LO STILE IN TAVOLA
Piatti Rina Menardi, piatto della faraona Laesse Ceramica, bicchieri Bormioli Rocco, piattino del sale Andrea Brugi, coltello del pane Coltellerie Berti, tovaglia Society by Limonta.

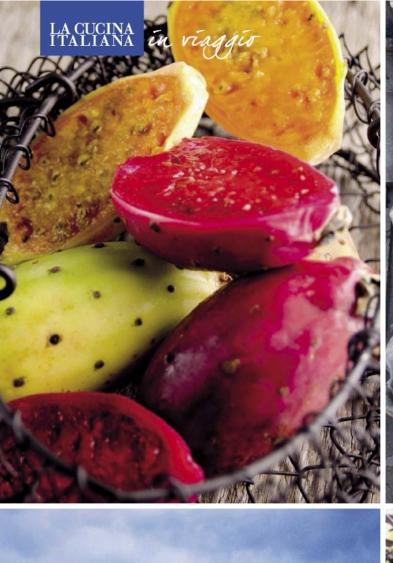
SAPORI *e* COLORI *del* SALENTO

Nella penisola che occupa il **"TACCO D'ITALIA"** c'è *una luce speciale* che crea magiche suggestioni. E ci sono un *olio squisito* e una straordinaria varietà di *erbe* che esaltano il gusto di piatti ottimi fatti con ingredienti semplici

TESTO ANDREA FORLANI

TURCHESE COME IL MARE, ***bianco come la sabbia, ocra come le facciate barocche, rosso come i tramonti. E buono come le orecchiette:*** una, dieci, cento… si moltiplicano sulla spianatoia di legno appoggiata sul tavolo della cucina. Una notte a riposare e il giorno dopo tutte a nozze con un buon sugo di pomodoro fresco. Siamo a **Gallipoli,** "la Perla dello Ionio", con la città vecchia su un'isola calcarea collegata alla terraferma da un ponte seicentesco. Ma potremmo essere a **Lecce,** stupenda città barocca, o a **Otranto,** il comune più orientale d'Italia, cittadina fortificata. Ovunque in questa parte della Puglia così estrema da essere considerata un piccolo mondo a sé, con un dialetto riconosciuto come parlata romanza differente dagli altri dialetti pugliesi, la preparazione del cibo non è un compito ma un rito. Questo spicchio d'Italia con le sue antiche masserie, i paesini di un bianco abbacinante, le torri di avvistamento, le basse scogliere, è la meta del 2014 preferita dagli italiani. E ha conquistato anche l'autorevole quotidiano inglese Guardian che ha dichiarato che il Salento è una terra da non perdere.

→

IL PORTICCIOLO di Gallipoli: i pescatori ogni sera vendono il contenuto delle loro reti. Da loro si può trovare il *gambero violetto di Gallipoli*, una specie locale che vive a grandi profondità ed è pescato con le reti a strascico. Sopra. Lecce: S. Maria della Provvidenza, chiesa di tarda impronta barocca. Le orecchiette: era tradizione farle la domenica e il giovedì. A sinistra. Tramonto a S. Maria al Bagno (Lecce), località di villeggiatura famosa per i resti di un'antica torre.

→
LA CUCINA SALENTINA ha come nessun'altra il dono di saper valorizzare le **verdure coltivate** e le **erbe di campo**: grespino, aspraggine, senape, papavero, asperella... Sono deliziosi esempi la *purea di fave sgusciate con le cicorie selvatiche*, le *orecchiette con le cime di rapa* o i *ciceri e tria*, un tripudio di pasta e ceci, in parte fritto e in parte lessato, che persino Orazio decantò nelle *Satire*. E non mancano piatti più complessi, come la *taieddhra*, una teglia in cui si incontrano riso, cozze e verdure, o le *sagne ncannulate*, pasta fresca fatta in casa condita con sugo di pomodoro e ricotta forte. **E poi i pani conditi**, sazianti e gustosi, come le *pucce*, nel cui impasto vengono aggiunti, a seconda dei tipi, capperi, acciughe, tonno, pomodori, cipolle, zucchine... O i più semplici *uliati*, pani con olive e olio. Per finire in dolcezza con la *pasta di mandorla*, che si ottiene macinando mandorle sgusciate e zucchero, sempre pronta a indurre in tentazione.

IN CITTÀ E FUORI

Dove soggiornare

In strutture originali per una vacanza indimenticabile.

HOTEL CORTE DI NETTUNO
A Otranto eleganza razionale e arredi che sembrano usciti dal romanzo *Ventimila leghe sotto i mari*. *www.cortedinettuno.it*

MASSERIA PROSPERI
A Frassanito, Lecce, una fattoria immersa nel verde e trasformata in hotel boutique. *masseriaprosperi.it*

NATURALIS – BIO RESORT & SPA
Charme e natura su un promontorio a 10 chilometri dal mare di Otranto. *www.naturalisbioresort.com*

PALAZZO MONGIO' DELLA TORRE DELL'ELEFANTE
A Galatina, in un palazzo privato del 700, camere arredate con pezzi di design contemporaneo un nuovo concetto di ospitalità. *Tel. 3388543309.*

Dove mangiare e comprare

Prodotti tipici trattati secondo tradizione o modernamente.

L'ALTRO BAFFO
Nel cuore di Otranto, cucina salentina in salsa contemporanea. *www.laltrobaffo.com*

LE MACÀRE
Ad Alezio, vicino a Lecce, due amiche macàre (streghe, in salentino) promettono di far innamorare con la loro interpretazione di fave e cicoria. *www.lemacare.it*

PESCHERIA CON COTTURA
A Lecce, 70 coperti e una cucina di solo pesce preparato a piacere. *Tel. 0832098366.*

STIFANELLI
Prodotti tipici a Galatina. *www.stifanelli.com*

SEGUENDO LA TRADIZIONE dei *fornelli*, le macellerie pugliesi in cui si mangia la carne scelta e cucinata secondo i propri gusti, a Lecce è stata aperta la *Pescheria con cottura*, dove si fa la stessa cosa con il pesce. Nella foto, lo chef Alberto Putti. A sinistra. Fichi d'India: si trovano ovunque e maturano ora. Lecce: facciata di Palazzo Marrese scolpita nel calcare, la morbida pietra con cui è costruita la città storica. Ricci: ottimi con le *pucce*, i pani conditi. Panorama di Otranto. Sotto. I formaggi salentini sono in prevalenza di pecora e capra, spesso avvolti in erbe aromatiche. Molluschi con conchiglia: il mare della zona ne è ricco.

Fotografie di StockFood/Olycom, Riccardo Spila/SIME, Carlos Solito, Colin Dutton/SIME

La penisola salentina si protende ad arco tra **ADRIATICO** *e* **IONIO**.

ROVINE DI UN ANTICO CASTELLO a Roca Vecchia , frazione di Melendugno, nel Salento centro-orientale.

Fotografia di Alessandro Saffo/SIME

LA RICETTA TAKEAWAY

Il cibo di strada, nel Salento, gioca un ruolo molto importante e questi "rustici" ne sono una espressione gustosissima. Da provare, nelle TANTE VARIANTI, anche nei baretti lungo le spiagge.

Rustico leccese

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PEZZI

- **500 g** pasta sfoglia stesa
- **250 g** latte
- **250 g** pomodori pelati sgocciolati
- **125 g** mozzarella
- **25 g** burro
- **25 g** farina
- **1** uovo

sale – pepe

SCIOGLIETE *il burro in una piccola casseruola e stemperatevi la farina. Aggiungete il latte freddo e portate a bollore, mescolando. Cuocete per 8-10', fino a ottenere una besciamella consistente. Salatela, pepatela, copritela e lasciatela raffreddare.*

SPEZZETTATE *i pomodori pelati e sgocciolateli ulteriormente, per eliminare eventuale acqua in eccesso; tagliate a dadini la mozzarella.*

RITAGLIATE *dalla sfoglia 16 dischi (ø 9 cm) con un tagliapasta. Disponete su 8 di essi una cucchiaiata di besciamella, un cucchiaino di pomodori e qualche dadino di mozzarella.*

SPENNELLATE *i bordi dei dischi di base con l'uovo sbattuto e copriteli con gli altri 8 dischi di sfoglia, chiudendoli bene.*

SPENNELLATE *la superficie dei rustici di uovo e infornateli a 190 °C per 20'.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **17 luglio**

FUNGHI D'AUTUNNO

Arrivano i più ghiotti regali del bosco: porcini e ovoli, certo, ma anche shiitake, champignon, chiodini, finferli… Ognuno con consistenze e sapori diversi **TUTTI DA SCOPRIRE**. Con le paste, le carni, i pesci

RICETTE DAVIDE NEGRI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE MATTEO CARASSALE
STYLING CECILIA CARMANA

TROVATE TUTTI I FUNGHI USATI IN QUESTE RICETTE A PAG. 71

1 Crema di porcini con involtini di scampi e pancetta

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g porcini
16 code di scampi
16 fettine di pancetta tesa
scalogno – aglio – farina
burro – alloro – timo
brodo vegetale – panna fresca
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PULITE *i funghi e tagliateli a tocchetti, tenendone uno o due interi da parte per la decorazione finale.*

TRITATE *mezzo scalogno e appassitelo in una casseruola con una noce di burro, per 2′. Salate, pepate, profumate con una foglia di alloro. Aggiungete i funghi e insaporiteli per 3-4′, poi copriteli di brodo e lasciateli cuocere per circa 7-8′.*
SGUSCIATE *gli scampi e avvolgeteli nelle fettine di pancetta.*
STEMPERATE *15 g di farina in 2 cucchiai di panna e aggiungetela ai funghi in cottura; riportate a bollore, poi spegnete e frullate tutto fino a ottenere una crema liscia.*
SCALDATE *2 cucchiai di olio in una padella con uno spicchio di aglio schiacciato e un rametto di timo sfogliato; rosolatevi per 1′ gli scampi e i porcini tenuti da parte, tagliati a fette sottili.*
SERVITE *la crema di porcini con gli involtini di scampi e le fettine di funghi.*

LA COPERTINA

Considerato il re dei funghi, **il porcino** cresce soprattutto sotto castagni, querce e faggi. Ha una polpa soda e profumata, e si può consumare sia crudo sia cotto, come in questa ricetta.

SCELTA
Per questa preparazione non è necessario che i porcini siano bellissimi: è sufficiente che siano sani e freschi. Conservate i più integri per la guarnizione.
COTTURA I gambi sono più consistenti delle cappelle: tagliateli in tocchetti più piccoli, per una cottura omogenea.

2 Pappardelle con funghi e castelmagno

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g farina integrale
150 g farina 00
100 g champignon puliti
100 g porcini puliti
100 g finferli puliti
100 g shiitake puliti
100 g formaggio castelmagno
3 uova – aglio – prezzemolo
peperoncino fresco
olio extravergine di oliva – sale

MISCELATE *la farina 00 e la farina integrale, poi impastatele con le uova, fino a ottenere un panetto elastico e omogeneo. Lasciatelo riposare coperto per circa 1 ora.*
STENDETE *la pasta con la sfogliatrice, sottile, e tagliatela con una rotella zigrinata in strisce lunghe circa 20 cm e larghe 2 cm.*
TAGLIATE *a tocchetti i funghi e portate a bollore una casseruola di acqua, salata. Lessate la pasta.*
SOFFRIGGETE *in una padella uno spicchio di aglio schiacciato con 2-3 cucchiai di olio e un pizzico di peperoncino tagliato sottile. Unite i funghi e saltateli per 5′. Aggiungete una cucchiaiata di prezzemolo tritato e aggiustate di sale.*
SCOLATE *la pasta nella padella dei funghi, mescolate bene e mantecatela con il castelmagno sbriciolato.*

3 Tigelle con lardo e finferli

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 1 ora di lievitazione

INGREDIENTI PER 12 PEZZI
300 g finferli puliti
250 g farina
200 g lardo a fettine
40 g strutto più un po'
10 g lievito di birra fresco – rosmarino
aglio – olio extravergine di oliva – sale

SCIOGLIETE *il lievito in 125 g di acqua e un pizzico di sale; impastatela con la farina e lo strutto e lavorate fino a ottenere un impasto elastico e omogeneo. Lasciatelo lievitare per 1 ora, coperto, a temperatura ambiente.*
STENDETE *l'impasto a uno spessore di circa 0,5 cm, poi ritagliatevi dischi di diametro di 8 cm, reimpastando e stendendo nuovamente i ritagli, fino a ottenere 12 tigelle. Lasciatele riposare ancora 10', in modo che riprendano la lievitazione.*
TRITATE *con il coltello le fettine di lardo insieme a qualche ago di rosmarino, fino a ottenere un battuto quasi cremoso.*
TAGLIATE *i finferli a tocchetti e saltateli in padella con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio schiacciato e un rametto di rosmarino, per 5', aggiustando di sale.*
CUOCETE *le tigelle con la tigelliera unta con un po' di strutto, per circa 10', a fuoco basso per i primi 5', poi un po' più alto, per colorire la superficie, girando l'attrezzo a metà cottura.*
TAGLIATE *a metà le tigelle, farcitele con il battuto di lardo e servitele con i funghi.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la classica tigelliera è una sorta di padella di ferro, con le sagome delle tigelle, incernierata su un lato e dotata di due manici, che si può capovolgere durante la cottura, per dorare entrambi i lati delle focaccine. Se non ne avete una, potete utilizzare una piastra o una padella antiaderente, cuocendole per lo stesso tempo e girandole a metà cottura.*

TRADIZIONE
I finferli aggiungono gusto alla tigella con il battuto di lardo, piatto tipico del Modenese

4 Filetto di vitello con ovoli scottati

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
560 g 4 medaglioni di vitello
200 g ovoli puliti
30 g burro chiarificato
erba cipollina – brodo di carne
vino liquoroso Madeira
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LEGATE *i medaglioni con lo spago da cucina, in modo da dare una forma tondeggiante, che manterranno in cottura. Salateli.*
ROSOLATE *i filetti su tutti i lati in una padella, con il burro chiarificato, irrorandoli continuamente con il sugo di cottura.*
TOGLIETE *i filetti dalla padella e lasciateli riposare in un luogo caldo, vicino ai fuochi.*
ELIMINATE *il grasso di cottura poi deglassate la padella, versandovi mezzo bicchiere di Madeira e 2 mestoli di brodo. Fate cuocere per 5-10', finché il liquido non avrà assunto la consistenza di una salsa.*
TAGLIATE *gli ovoli a fettine e saltateli velocemente, in una padella a parte, con un filo di olio, sale, pepe e un pizzico di erba cipollina tagliata grossolanamente.*
SERVITE *i filetti, privati dello spago, appoggiandoli sui funghi e completando con la salsa al Madeira.*
LA SIGNORA OLGA *dice che se non trovate il Madeira, potete utilizzare un altro vino liquoroso, o un vino dolce tipo passito.*

ELEGANZA
Gli ovoli scottati completano il gusto delicato della carne, in un insieme molto ricercato

4

Ovoli

DA SAPERE

Ecco alcuni segreti e qualche trucco per pulire al meglio, conservare e preparare porcini, ovoli, finferli e champignon.

PULIRE Porcini e champignon vanno raschiati alla base, sciacquati velocemente e asciugati. Gli ovoli si privano della pellicina che li ricopre, tirandola dalla base verso l'alto. I finferli si spazzolano per eliminare la terra tra le lamine.
CONSERVARE I funghi freschi durano in frigorifero per 1-2 giorni al massimo, evitando i sacchetti di plastica. Volendo, potete essiccarli tagliati a fettine o congelarli dopo averli sbollentati.
TAGLIARE Porcini, champignon e ovoli si possono tagliare a metà per il lungo e poi affettare con l'affetta tartufi, soprattutto per il consumo a crudo.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***30 giugno***

LO STILE IN TAVOLA
Piatti e ciotole Rina Menardi, tovaglioli Society by Limonta.

TRE IDEE veloci *con i funghi*

MINI SANDWICH CON CHIODINI SOTT'OLIO

Frullate in salsa un ciuffo di prezzemolo con 30 g di olio, un cucchiaio di capperi in salamoia e un filetto di acciuga. Tagliate a metà 4 piccoli panini e farciteli con 50 g di carne salada ognuno, una fetta di mozzarella e funghi chiodini sott'olio; condite con la salsa.
Dosi per 4 paninetti.

INSALATA RICCA CON OVOLI E PORCINI

Affettate sottilmente 50 g di ovoli puliti e 50 g di porcini. Mescolateli con 40 g di insalata mista di stagione, 20 g di ribes, qualche gheriglio di noce. Condite con olio, limone, sale e pepe e qualche scaglia di grana.
Dosi per 1 persona.

FUNGHI MISTI TRIFOLATI E CROSTONE DI POLENTA

Tagliate a tocchetti 200 g di champignon e 200 g di shiitake e rosolateli in padella con uno spicchio di aglio e olio, alloro, sale e pepe per 2-3'. Completate con prezzemolo tritato. Serviteli su 4 fette di polenta arrostite sulla griglia.
Dosi per 4 persone.

1

Semplici e irresistibili

muffin

Si preparano in un attimo e danno il meglio di sé mangiati il giorno stesso. Farine da una parte, liquidi dall'altra, si mescolano, si infornano e **IL GIOCO È FATTO**. Poi ci si sbizzarrisce con le farciture. Persino con le foglie di tè

RICETTE FABIO ZAGO **TESTI** ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Per un sapore inedito sostituite il tè verde con uno mediamente affumicato

1 Ai mirtilli

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti più 10' di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI
- **200 g** farina più un po'
- **125 g** mirtilli
- **100 g** zucchero
- **100 g** latte
- **80 g** burro morbido più un po'
- **50 g** fecola
- **2** uova
- **8 g** lievito in polvere per dolci (circa mezza bustina) – baccello di vaniglia – sale

RACCOGLIETE *in una ciotola la farina, la fecola, un pizzico di sale e il lievito setacciati, poi unite i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia.*
MESCOLATE *le uova con lo zucchero, poi il burro morbido e il latte. Aggiungete il mix di farine e mescolate delicatamente fino a ottenere un composto omogeneo. Incorporate 100 g di mirtilli.*
DISTRIBUITE *il composto nello stampo da muffin imburrato e infarinato, completate con i mirtilli tenuti da parte e infornate a 180 °C per 20'.*
SFORNATE, *lasciate intiepidire e poi sformate.*

2 Al tè verde e cioccolato bianco

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti più 10' di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI
- **200 g** farina
- **100 g** zucchero
- **80 g** burro morbido
- **80 g** cioccolato bianco
- **50 g** fecola
- **2** uova – foglie di tè verde
- lievito in polvere per dolci – sale

SCALDATE *a 80 °C 150 g di acqua, unite 6 g di foglie di tè e lasciate in infusione per 5-6', poi filtrate.*
RACCOGLIETE *in una ciotola la farina, la fecola, un pizzico di sale e 8 g di lievito.*
MESCOLATE *le uova con lo zucchero, unite il burro morbido e poi il tè filtrato. Aggiungete il mix di farine e mescolate bene.*
RACCOGLIETE *i 2/3 del composto in un'altra ciotola e incorporatevi il cioccolato tritato grossolanamente.*
UNITE *al resto del composto un cucchiaino generoso di foglie di tè tritate finemente.*
DISPONETE *i pirottini all'interno dello stampo da muffin (se non avete lo stampo, usate i pirottini doppi altrimenti si deformeranno in cottura).*
DISTRIBUITE *il composto al cioccolato bianco nei pirottini e versatevi sopra quello al tè.*
INFORNATE *a 180 °C per 20' circa. Sfornate, lasciate intiepidire, togliete i pirottini dallo stampo e poi servite.*

3 Con limone e pistacchi

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti più 10' di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI
200 g farina
100 g pistacchi pelati
100 g zucchero
60 g olio extravergine di oliva
50 g fecola
2 uova
limone
lievito in polvere per dolci
liquore all'anice – sale

TRITATE *molto finemente i pistacchi.*
MESCOLATE *le uova con lo zucchero, 4 cucchiai di acqua e l'olio.*
SETACCIATE *in una ciotola la farina, la fecola, mezza bustina di lievito e un pizzico di sale.*
GRATTUGIATE *la scorza di mezzo limone e spremetene il succo.*
UNITE *il mix di farine alle uova sbattute, aggiungete la scorza di limone, 50 g di succo e 2 cucchiai di liquore all'anice.*
INCORPORATE *infine i pistacchi tritati, mescolate bene e distribuite il composto nei pirottini, già disposti in uno stampo da muffin.*
INFORNATE *a 180 °C per 15-17'.*
SFORNATE, *lasciate intiepidire, estraete i pirottini dallo stampo e servite.*

Dessert rapido? Servite i muffin con gelato alla crema e abbondante granella di pistacchio

4 Con fichi e mandorle

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

300 g fichi
200 g farina
100 g latte di mandorle
100 g zucchero
80 g mandorle a lamelle
60 g olio extravergine di oliva
50 g fecola
2 uova
cannella in polvere
lievito in polvere per dolci – sale

SBUCCIATE *i fichi e dividete la polpa in tocchetti.*
TOSTATE *le lamelle di mandorla in una padella antiaderente rovente per 1'.*
SETACCIATE *in una ciotola la farina, la fecola e mezza bustina di lievito.*
MESCOLATE, *a parte, le uova con lo zucchero, un pizzico di sale, l'olio e il latte di mandorle; poi unite le farine, la polpa dei fichi a tocchi e le mandorle a lamelle. Mescolate accuratamente con delicatezza.*
DISTRIBUITE *il composto nei pirottini disposti nello stampo da muffin e infornate a 180 °C per 18-20'.*
SFORNATE, *lasciate intiepidire, togliete i pirottini dallo stampo, spolverizzate con polvere di cannella e servite.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***2 luglio***

Le acque e i vini della VALLE *del* RENO

Il grande fiume nasce sulle *Alpi Svizzere* e si getta nel *Mare del Nord*. In Germania attraversa una zona ricca di castelli, abbazie e vigneti. Dove prospera rigoglioso il re dei bianchi, il **RIESLING**

TESTO SIMONA PARINI

Seguire in Germania il corso maestoso del Reno è l'itinerario ideale da compiere quando l'estate sta per cedere il passo all'autunno, la luce diventa meno sfacciata e fa sembrare struggenti i castelli, le fortezze, i borghi medievali che si susseguono tra i terreni coltivati a vigneti. Da **Magonza** a **Coblenza** il viaggio diventa la celebrazione del Romanticismo tedesco e non stupisce che Goethe amasse questi luoghi. E dai tempi de "I dolori del giovane Werther" ben poco è cambiato, per la gioia di chi ama tranquillità e paesaggi ad alto tasso di poesia. Sembra uscito da una fiaba il trecentesco castello di **Pfalzgrafenstein**, su un'isoletta raggiungibile da Kaub in battello. Il castello di **Marksburg** svetta su un promontorio sopra la cittadina di Braubach e vale ogni passo della camminata fatta fra i boschi per raggiungerlo. E lo stupore continua al castello di **Reichenstein**, spettacolare esempio di neo gotico.

→

Fotografie di Christian O. Bruch/Laif/Contrasto, CuboImages/R. Harding, Look/R. Harding

LA RICETTA RENANA/1

Le verdure nella cucina tedesca giocano un ruolo importante, soprattutto **PATATE, FAGIOLINI, LEGUMI E CRAUTI**. In questa regione sono servite spesso con carni affumicate o salsicce e accompagnate rigorosamente dai vini locali.

Zuppa di fagiolini

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,2 litri brodo vegetale
500 g fagiolini
500 g patate
250 g carota
150 g un pezzetto di speck con cotenna
2 cipolle piccole
1 porro
prezzemolo – cerfoglio
erba cipollina – concentrato di pomodoro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *i fagiolini e tagliateli a pezzetti di circa 3 cm; mondate cipolle, porro, carota e patate e tagliate tutto a tocchetti.*
APPASSITE *leggermente cipolla e porro in una casseruola con un cucchiaio di olio, poi unite i fagiolini e la carota, coprite con il brodo, aggiungete la cotenna dello speck; portate a bollore, quindi unite le patate. Cuocete per 10', completate con un cucchiaio di concentrato di pomodoro e lo speck tagliato a striscioline. Cuocete per altri 10-15', correggete di sale, se serve, e pepate.*
SERVITE *con un trito di prezzemolo, cerfoglio ed erba cipollina e accompagnate con pane nero a piacere.*

PREPARAZIONI JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

IL CASTELLO
di Pfalzgrafenstein, nella pagina accanto. Sopra, da sinistra. A Rüdesheim l'insegna di una delle tante vinerie del vicolo Drosselgasse. Le cantine dell'Abbazia di Eberbach, set del film *Il nome della rosa*.

Nella Valle del Reno c'è il più grande territorio del mondo coltivato a **RIESLING**

ST. HILDEGARD a Rüdesheim, sopra: una delle tante abbazie che, circondate da ettari di vigneti, producono ottimi vini. Nei territori che seguono il corso del Reno tra Magonza e Coblenza si produce una bottiglia su tre del vino tedesco. Ovunque ci sono locali tipici in cui andare a degustare bianchi e rossi: quello qui sotto, in una casa con la tipica facciata a graticcio, è nella piazza del mercato di Coblenza.

IN RENANIA

Dove soggiornare

In un castello, per trascorrere una vera notte da re.

RÜDESHEIMER SCHLOSS
Nel centro di Rüdesheim, in riva al Reno, quattro stelle legato alle tradizioni.
www.ruedesheimer-schloss.com

CASTLE HOTEL AUF SCHÖNBURG
A Oberwesel, hotel di charme in un "vero" castello medievale, torre della prigione compresa.
www.hotel-schoenburg.com

Dove mangiare

Prodotti del territorio, dolci e birre artigianali.

GEBERTS WEINSTUBEN
A Magonza cucina classica di tradizione familiare in un ambiente curato.
www.geberts-weinstuben.de

GERHARDS GENUSSGESELLSCHAFT
A Coblenza, a pochi passi dalla statua di Guglielmo I, cucina regionale in un piacevole giardino.
www.gerhards-genussgesellschaft.de

EISGRUB BRÄU
A Magonza, birre artigianali e piatti tipici.
www.eisgrub.de

BOPPARDER TEEHÄUSJE
Sala da tè a Boppard, in una casa a graticcio. I dolci sono di produzione propria.
www.bopparder-teehaeusje.de

Dove comprare

La bottiglia che non può mancare.

ASBACH BESUCHER CENTER
Distilleria di Rüdesheim. Produce l'Asbach Uralt, distillato di vino invecchiato in botti di rovere: ottimo con i dolci.
www.asbach.de

ST. HILDEGARD ABTEI
L'abbazia delle suore benedettine che producono vini naturali, Riesling soprattutto.
www.abtei-st-hildegard.de

KÄTHE WOHLFAHRT
La Mecca per chi ama l'artigianato del legno: per la casa e per l'albero del Natale che verrà.
www.wohlfahrt.com

Fotografie di ImageBROKER/R. Harding, SuperStock, Kirchgessner/Laif/Contrasto, Insights/R. Harding, Huber/SIME

UNA MONACA BENEDETTINA, in basso, con i vini dell'Abbazia di St. Hildegard. Al centro: un angolo suggestivo del chiostro della Cattedrale di Magonza. A destra: a Coblenza, dove il Reno si congiunge alla Mosella, la più grande funivia della Germania sorvola il monumento all'Imperatore Guglielmo I per raggiungere la fortezza di Ehrenbreitstein che sorveglia la città dall'alto.

→

Tanta acqua ma anche tanto vino
Il **Riesling** è il grande protagonista della valle del Reno.
A Magonza ogni anno nell'ultimo fine settimana di agosto e nel primo di settembre si tiene il Weinmarkt, mercato del vino organizzato nel parco cittadino. Magonza è anche il posto giusto per apprezzare le bollicine degli spumanti **Kupferberg**: sulla collina **Kästrich** si possono visitare le cantine sotterranee del marchio, che arrivano a una profondità di sette piani, e compiere un piacevole percorso di degustazione enologico. Per chi invece preferisce approcciare il vino in maniera più spontanea, l'indirizzo è **Rüdesheim**, cittadina con le strade in acciottolato e le case a graticcio. Qui si trova **Drosselgasse**, il "vicolo più allegro del mondo": un susseguirsi di enoteche e ristorantini. I cinefili non possono poi mancare una visita all'abbazia cistercense di **Eberbach**, che ha fatto da set al film *Il nome della rosa*. L'abbazia si trova a **Eltville** e vanta una tradizione quasi millenaria di centro vitivinicolo con vendita di etichette autoctone.

LA RICETTA RENANA/2

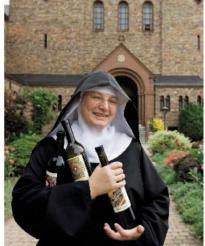
Questa torta è tipica della città di Magonza. Il nome significa letteralmente "puntura d'ape". La storia della sua origine non è certa, ma una leggenda narra che i panettieri della città cacciarono gli invasori usando gli alveari come bombe; poi, per celebrare la vittoria, crearono questo dolce. Certissima invece la golosità della preparazione con la croccante copertura di MIELE E MANDORLE.

Bienenstich

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora più 3 ore e 45' di lievitazione e riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
625 g latte – **330** g farina più un po'
210 g zucchero semolato
150 g panna fresca – **90 g** burro più un po'
80 g mandorle a lamelle
15 g lievito di birra fresco – amido di mais
5 tuorli – **1** uovo – vaniglia – miele – sale

SCIOGLIETE *il lievito in 100 g di latte tiepido e impastatelo con 300 g di farina, 1 uovo e un tuorlo, 60 g di zucchero, 70 g di burro morbido e un pizzico di sale, finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati, poi lasciate lievitare coperto con un canovaccio umido per 1 ora.*
SCALDATE *500 g di latte con un baccello di vaniglia aperto per il lungo; battete 4 tuorli con 90 g di zucchero, 30 g di farina e 30 g di amido di mais; quando il latte bolle, versatelo filtrandolo sui tuorli battuti, tornate sul fuoco, riportate a bollore e cuocete per 3-4' ottenendo una crema pasticciera. Fatela raffreddare.*
VERSATE *l'impasto lievitato in uno stampo a cerniera imburrato e infarinato (ø 22-24 cm) e lasciate lievitare ancora per almeno 45'.*
INFORNATE *la torta a 170 °C per 10'. Sciogliete intanto 60 g di zucchero con 2 cucchiai di miele; quando comincia a bollire, unite 20 g di burro e 25 g di latte, infine aggiungete le mandorle a lamelle e mescolate, senza far colorire.*
SPALMATE *lo sciroppo con le mandorle sulla superficie della torta, velocemente e rimanendo sullo sportello del forno, per evitare che la torta si afflosci al centro. Cuocete per altri 10-15'. Sfornate e fate raffreddare completamente.*
MONTATE *150 g di panna e mescolatela con la crema pasticciera; farcite la torta aperta a metà con la crema ottenuta. Fate raffreddare in frigo per almeno 2 ore prima di servire.*

→ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **4 agosto**

PREPARAZIONI JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI LAURA FORTI **FOTOGRAFIA** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

La cipolla si può sostituire con lo scalogno, più profumato, o con il porro, più dolce

TECNICHE
Per un fumetto più limpido, eliminate la schiuma a metà cottura, con una schiumarola.

SAPORE
Per dare un tocco di acidità al fumetto, unite 2-3 cucchiai di vino.

STRUMENTI
Il setaccio è indispensabile per filtrare il brodo una volta cotto.

1 BASE CLASSICA
PER 4 NUOVE RICETTE

IL FUMETTO *di* PESCE

Si prepara facendo "fumare" e non bollire l'acqua con lische e ritagli, verdure ed erbe aromatiche. Il migliore si ottiene con i pesci più pregiati, come **ROMBO**, **SOGLIOLA**, **SPIGOLA**, che danno un brodo delicato ed elegante

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 2 3 4

Fumetto

RICETTA BASE

Il fumetto è un brodo di pesce, preparato con le lische, le teste e alcuni ritagli di scarto dei pesci, escluse le interiora, insaporito con verdure ed erbe aromatiche; il suo nome si deve al fatto che **il brodo non deve bollire**, *ma si deve portare a 80-95 °C, fino a quando comincia a "fumare"; si mantiene poi sotto la temperatura di ebollizione per tutto il tempo della cottura che, a differenza dei brodi di carne, è relativamente breve, tra i 20 e i 40', secondo la concentrazione desiderata.* **Le lische migliori** *per preparare un buon fumetto, delicato ed elegante, sono quelle dei* **pesci bianchi, più pregiati***: in ordine di qualità, il rombo, la sogliola e la spigola. Pesci come la gallinella e lo scorfano danno brodi più decisi e saporiti, ma un po' più rustici. Da evitare, invece, per preparare il fumetto, sono le lische e gli scarti del salmone, che lasciano un retrogusto sgradevole. Per aromatizzare il brodo si utilizzano sedano, poca carota e cipolla (oppure scalogno o porro), prezzemolo e altre erbe aromatiche, grani di pepe a piacere.*

INGREDIENTI PER 2 LITRI DI FUMETTO

650 g lische e scarti di spigola
2 scalogni – **2** rametti di prezzemolo
1 carota – **1** gambo di sedano
1 rametto di maggiorana – **1** foglia di alloro
mezzo porro – sale

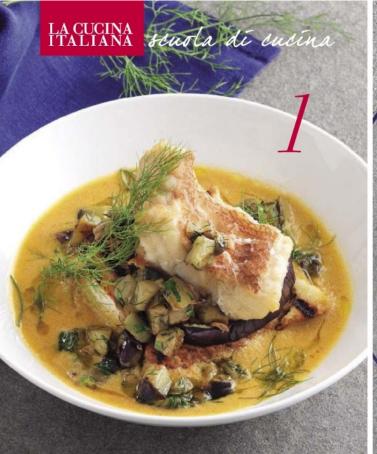
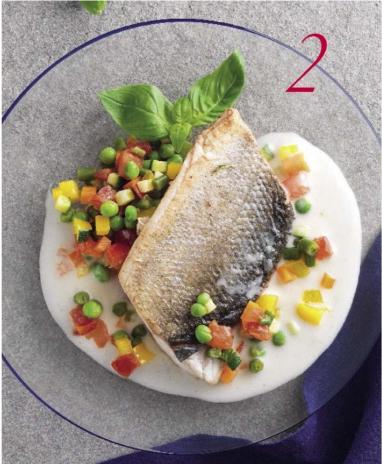
1 MONDATE *e tagliate a pezzetti sedano, carota, porro e scalogni.*
2 TAGLIATE *a pezzi le lische della spigola con un trinciante e mettetele in una casseruola con le teste. Copritele con 2 litri abbondanti di acqua fredda. Salate leggermente.*
3 AGGIUNGETE *le verdure tagliate a pezzetti e le erbe aromatiche legate in un mazzetto. Portate quasi al bollore (tra 80 e 95 °C) in modo che il brodo sia appena fremente; lasciatelo cuocere per 20-30'; schiumatelo a metà cottura, per renderlo più limpido.*
4 FILTRATE *il fumetto, eliminando le verdure e gli scarti del pesce: otterrete un brodo limpido.*
DA SAPERE *Se volete un fumetto* ***più consistente****, che serva di base a una zuppa, cuocete il brodo più a lungo, per concentrare il sapore. Variando la proporzione degli ortaggi, otterrete colore e profumi diversi, secondo il vostro gusto e le esigenze della ricetta per cui utilizzerete il fumetto.*

I NOSTRI CONSIGLI

GLI ORTAGGI **Le verdure vanno tagliate a pezzetti piccoli: poiché il brodo cuoce per un tempo relativamente breve, devono avere il tempo di rilasciare i loro aromi nel fumetto. Lasciate intere o a pezzi grossi, non farebbero in tempo a insaporire il fumetto.**

GLI SCARTI
È molto importante sciacquare bene tutti gli scarti sotto l'acqua corrente, per eliminare residui di sangue, che renderebbero torbido il fumetto.

I COLTELLI **Per tagliare le lische dei pesci utilizzate coltelli pesanti, altrimenti si rovina il filo della lama.**

LA CONSERVAZIONE **Il fumetto si conserva in frigorifero per 4-5 giorni. Si può congelare anche in sacchetti sigillati o in contenitori ermetici: in questo caso può durare diversi mesi.**

1 Brodetto di scorfano e crostone di melanzane

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

650 g pomodori
450 g 1 grossa melanzana
6 fette di pane casareccio
2 gambi di sedano
1 scorfano
1 cipolla
aglio
capperi dissalati
finocchietto – rosmarino
prezzemolo
semola rimacinata di grano duro
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

SFILETTATE *lo scorfano e tagliate a pezzi le lische; lasciatele spurgare sotto l'acqua corrente per 5-10′.*
SMINUZZATE *cipolla, sedano, 1 rametto di finocchietto e soffriggeteli per 4′ in una casseruola con 4 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia. Unite le lische dello scorfano e i pomodori tagliati a spicchi, mezzo bicchiere di vino e un litro di acqua. Cuocete per circa 40′ ottenendo un fumetto un po' rustico.*
TAGLIATE *dalla parte centrale della melanzana 6 rondelle spesse e cuocetele su una piastra con un filo di olio per 2′ per lato. Sbucciate a strisce la melanzana rimasta, tagliatela a tocchetti e saltateli per 3-4′ in una padella molto larga con 4 cucchiai di olio. Spegnete e aggiungete un rametto di prezzemolo e uno di finocchietto tritati insieme a un cucchiaino di capperi, sale e pepe.*
DIVIDETE *in tre i filetti dello scorfano, incidete la pelle e infarinateli nella semola.*
SCALDATE *abbondante olio con un rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio schiacciato. Quando l'olio è caldo, eliminate rosmarino e aglio e friggete i filetti, appoggiandoli sul lato pelle, per 3′ per lato.*
FILTRATE *il brodo e fatelo restringere ancora per 10-15′, per concentrare il sapore. Spolpate il più possibile le lische e frullate la polpa ottenuta con le verdure del brodo, bagnandole con un cucchiaio di brodo. Aggiungete la crema ottenuta al fumetto in cottura, per dare consistenza.*
GRIGLIATE *le fette di pane, appoggiatevi sopra le fette di melanzana e i filetti di scorfano, ottenendo 6 crostoni. Serviteli con il brodetto di scorfano.*

2 Filetti di spigola, vellutata e verdure

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

900 g 2 spigole
200 g fumetto di spigola
150 g verdure miste (fagiolini lessati, piselli lessati, carota, zucchina, peperone, pomodoro) – farina – burro – panna fresca vino bianco – basilico – olio extravergine – sale

TAGLIATE *carota, zucchina, peperone, fagiolini lessati e pomodoro a dadini finissimi. Rosolate tutte le verdure per 2-3′ nella stessa padella, ma separatamente, unendo un filo di olio ogni volta e lasciando i pomodori per ultimi. Quando questi sono rosolati, riunite nella padella tutte le verdure e mescolate.*
SFILETTATE *le spigole e tagliate a metà i filetti. Infarinateli e cuoceteli in padella con una noce di burro per 4′, aggiungendo uno spruzzo di vino appena prima di spegnere.*
TOGLIETE *i filetti e nel fondo di cottura unite il fumetto. Portate a bollore, stemperatevi 10 g di burro impastati con 10 g di farina; riportate a bollore, unite 2 cucchiai di panna e le verdure e aggiustate di sale. Servite i filetti sulla vellutata, completando con basilico.*

3 Gelo di pesce, insalata e gamberi

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti più 4 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g fumetto di pesce
170 g code di gambero
120 g insalata fresca
100 g fagiolini lessati
100 g vino bianco secco
25 g gelatina in fogli
scalogno – limone – timo
erba cipollina – prezzemolo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

AMMOLLATE *la gelatina in acqua fredda.*
SCALDATE *il vino bianco con qualche grano di pepe, 1 rametto di timo e 2-3 rondelle di scalogno; portate a bollore e cuocete finché non si sarà ridotto a metà.*
VERSATE *la riduzione nel fumetto di pesce, filtrandola; sciogliete la gelatina in una padellina e unitela al fumetto, mescolando.*
VERSATE *tutto in una pirofila attraverso un setaccio, in modo da evitare la formazione di bolle, e fate raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore finché la gelatina non si sarà ben rappresa, ottenendo il gelo di pesce.*
SGUSCIATE *le code di gambero e privatele del budellino interno; scottatele al vapore per 3', poi conditele con olio, limone, sale, pepe, erba cipollina e prezzemolo tritati.*
TAGLIATE *a cubotti il gelo di pesce e adagiateli sopra una base di insalata e fagiolini; completate con le code di gambero, infilzate su stecchi da spiedo.*

4 Risotto di gallinella e pescatrice

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g gallinella
300 g riso Vialone nano
200 g 1 seppia pulita
100 g rana pescatrice
carota
sedano
porro
scalogno
erba cipollina
alloro – prezzemolo
vino bianco secco
burro
olio extravergine di oliva – sale

SFILETTATE *la gallinella e preparate un brodo di pesce facendo sobbollire la lisca in un litro di acqua con un pezzetto di sedano e un pezzetto di porro, mezza carota, uno scalogno, un gambo di prezzemolo, una foglia di alloro. Quando il brodo fuma, unite anche la seppia e cuocete per 20'.*
SMINUZZATE *la polpa di rana pescatrice e tritate uno scalogno. Soffriggetelo in un filo di olio, in una casseruola, poi tostatevi il riso e sfumate con uno spruzzo di vino bianco.*
CUOCETE *il riso aggiungendo il brodo di pesce poco per volta, in circa 15'. A metà cottura, unite al riso la seppia cotta e tagliata a pezzetti e la pescatrice sminuzzata. A fine cottura, aggiustate di sale e mantecate con un filo di olio.*
SCOTTATE *i filetti della gallinella in padella, cuocendoli 2-3' con una piccola noce di burro; salate, profumate con un trito di erba cipollina e prezzemolo e servite i filetti sopra il risotto, completando a piacere con pomodorini a fettine.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***27 maggio***

Rapidamente buoni

Una scelta di piatti da realizzare in **SEMPLICI MOSSE** con ingredienti facili da trovare e qualche base pronta. Per sapori e accostamenti nuovi a pranzo e a cena

RICETTE SERGIO BARZETTI **TESTI** ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

1

1 Sfoglia al grana con fichi e prosciutto

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

230 g 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
200 g ricotta vaccina
12 fette di prosciutto crudo
6 fichi – **1** uovo
grana grattugiato – sale

SPENNELLATE *la pasta sfoglia di uovo sbattuto e spolverizzatela generosamente di grana, accomodatela su una placca foderata di carta da forno, poi con una rotella tagliapasta ritagliate dei rettangoli di 4x6 cm. Non è necessario separarli, lo farete dopo la cottura.*
INFORNATE *la placca a 200 °C nel forno ventilato per 15′. Sfornate, separate le sfoglie, fatele intiepidire e apritele a mo' di panino.*
LAVORATE *la ricotta con un pizzico di sale per renderla cremosa.*
DIVIDETE *i fichi in spicchietti.*
FARCITE *le sfoglie con la ricotta, qualche spicchietto di fico e completate con una fetta di prosciutto crudo.*

2 Risotto di semola, gamberi e zucchine

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g Riso di semola del Pastificio Gentile
250 g zucchina
16 code di gambero
1 scalogno – menta – alloro – peperoncino fresco – olio extravergine di oliva – sale

SGUSCIATE *le code di gambero, eliminate il budellino nero e conservate i gusci.*
LAVATE *lo scalogno, sbucciatelo, tritatelo e conservate la buccia.*
RACCOGLIETE *i gusci di gambero in una casseruola di acqua con la buccia dello scalogno, 2 foglie di alloro e un pizzico di sale. Lasciate bollire questo fumetto mentre preparate il resto.*
TRITATE *grossolanamente la zucchina.*
TRITATE *8-10 foglie di menta, mezzo peperoncino e mescolateli con 40 g di olio e un pizzico di sale.*
FATE *appassire lo scalogno in casseruola in 20 g di olio per 1′, unite la zucchina, dopo 1′ aggiungete il riso di semola, tostatelo per meno di 1′, quindi iniziate a bagnare con il fumetto. Dopo 2′ unite la metà dei gamberi tritati grossolanamente e proseguite nella cottura, unendo il fumetto necessario, per altri 10′ circa.*
TOGLIETE *dal fuoco, unite il resto dei gamberi e mantecate con l'olio alla menta.*

3 Panna al cioccolato bianco con mirtilli

TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g panna fresca
250 g mirtilli – **200 g** cioccolato bianco
40 g zucchero – limone

RACCOGLIETE *i mirtilli in una ciotola, spolverizzateli con lo zucchero, il succo di un limone e lasciateli marinare per 10-12′.*
FONDETE *150 g di cioccolato bianco, grattugiate il resto grossolanamente.*
MONTATE *parzialmente la panna, unitevi a filo il cioccolato fuso, mescolate con la frusta a mano, poi unite il cioccolato grattugiato. Lasciate in freezer per 10′.*
SERVITE *in coppette completando con i mirtilli e il loro sugo.*

4 Panini all'olio con straccetti di vitello

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g vitello a fettine molto sottili
8 pomodorini ciliegia
4 panini all'olio
caciocavallo – lattuga canasta mondata
senape rustica – olio extravergine – sale

UNGETE *di olio le fettine di vitello e massaggiatele con la senape rustica. Lasciatele insaporire per 10-15'.*
SCALDATE *una padella e poi cuocetevi le fettine di vitello senza altri grassi per 1' per lato. Spegnete e salate.*
TAGLIATE *a metà i panini, conditeli con un filo di olio e farciteli con qualche foglia di lattuga canasta spezzettata, i pomodorini divisi in spicchi, gli straccetti di vitello e una grattugiata di caciocavallo.*
CHIUDETE *i panini e completate con un'ultima grattugiata di caciocavallo. Disponeteli su una placca e infornateli per un paio di minuti a 180 °C.*
SFORNATE *e servite subito.*

AL BICCHIERE

Nella scelta dei vini del mese abbiamo cercato ancora carattere e brio, ma soprattutto freschezza, per godere fino all'ultimo i piaceri dell'estate.

BOLLICINE **Prosecco "Col Fondo" 2012** di Zanotto.
Il bianco frizzante come si faceva una volta sulle colline trevigiane, con i suoi lieviti naturali depositati sul fondo. Freschissimo e molto dissetante. La bottiglia si deve agitare per mescolare i lieviti *(ricetta 1).* 10 euro.

BIANCO **Irpinia Coda di Volpe 2013** di Vadiaperti.
Per la sua genuina impronta di territorio, la fragranza e la freschezza, questo tipico vino campano è un grande vino quotidiano *(ricette 2, 7).* 9 euro.

ROSATO **Cannonau di Sardegna Rosato "Erissia" 2012** di Sedilesu.
La Barbagia, terra aspra e fresca, è la culla di un rosato che sorprende per gli aromi mediterranei e il sapore salino e morbido *(ricette 5, 9).* 10 euro.

DOLCE **Emilia Igt "La mia Malvasia Dolce" 2013** di Camillo Donati.
Travolge con i suoi profumi, ma è delicata in bocca, zuccherina e poco alcolica: una delizia, come l'odorosa campagna di settembre *(ricette 3, 6).* 10 euro.

Scelti per voi da Gianluca Ladu *www.vinoir.com*

5 Minestra di patate e funghi con crostini

TEMPO 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g patate a cubi
100 g funghi porcini a tocchi
20 g prezzemolo
8 fette di pane tipo baguette – timo
grana grattugiato – alloro – sale
olio extravergine di oliva Campo Corto

ROSOLATE *i funghi e le patate in un filo di olio in una casseruola con un rametto di timo e 2 foglie di alloro per 2-3', poi bagnate con 500 g di acqua fredda, salate, coprite e cuocete per 30'. Togliete 2 mestoli di zuppa, frullateli in crema e uniteli di nuovo al resto, dopo 1' spegnete. Aggiustate di sale e completate con un filo di olio.*
DISPONETE *le fette di pane su una placchetta foderata di carta da forno.*
TRITATE *finemente il prezzemolo, mescolatelo con 30 g di grana e distribuitelo sulle fette di pane; infornatele a 180 °C per 5-6'. Sfornate i crostini, serviteli con la minestra completando con un filo di olio crudo.*

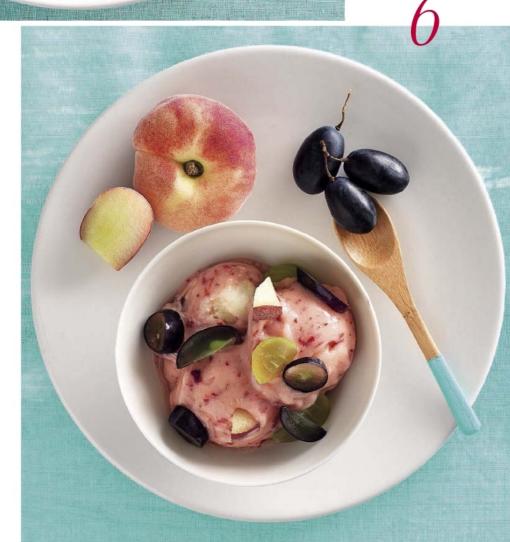
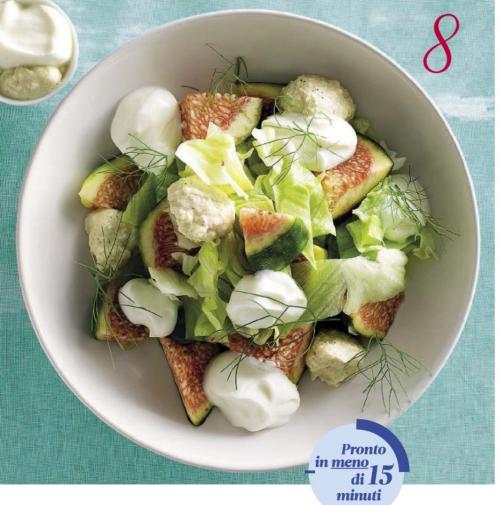
5

6

6 Sorbetto rapido alle pesche e uva

TEMPO 15 minuti più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
550 g pesche tabacchiere
200 g uva nera e bianca
zucchero
limone

MONDATE *le pesche e dividetele in spicchi, accomodateli su una placca foderata di carta da forno e metteteli in freezer per 3 ore. Questa operazione potete farla anche il giorno prima.*
RACCOGLIETE *le pesche surgelate con il succo di mezzo limone e un cucchiaio di zucchero nel bicchiere del robot da cucina e frullatele a impulsi.*
AFFETTATE *gli acini di uva eliminando gli eventuali semi.*
SERVITE *subito il sorbetto con gli acini di uva.*

7 Fusilli con speck e crema leggera al prezzemolo

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g fusilli
250 g latte
60 g Speck Alto Adige Igp affettato
35 g prezzemolo
amido di mais – sale – pepe

RACCOGLIETE *in una piccola casseruola il latte con il prezzemolo e un pizzico di sale, portate a ebollizione e dopo 1-2′ togliete dal fuoco. Frullate in crema e riportate sul fuoco.*
SCIOGLIETE *un cucchiaio di amido di mais in poca acqua fredda, unitelo al latte, fate bollire per 1-2′, salate, pepate e spegnete.*
ROSOLATE *lo speck in padella fino a renderlo croccante; poi spezzettatelo.*
LESSATE *la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela nella padella dello speck. Saltatela per meno di 1′, poi distribuitela nei piatti e completatela con la crema leggera di prezzemolo. Servite subito decorando a piacere.*

8 Iceberg, fichi e salsa di mandorle

TEMPO 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g lattuga iceberg
170 g yogurt greco
100 g mandorle pelate
4-6 fichi
2 limoni
finocchietto
olio extravergine di oliva – sale – pepe

FRULLATE *le mandorle con il succo dei limoni, un ciuffo di finocchietto tritato, 50 g di olio, una macinata di pepe e un pizzico di sale.*
TAGLIATE *a fettine sottili la lattuga, mettetela a bagno nell'acqua fredda per 10′ per farla diventare croccante. Sgocciolatela e asciugatela.*
MESCOLATE *lo yogurt greco con un filo di olio così da renderlo cremoso.*
DISTRIBUITE *l'insalata nei piatti, unite i fichi a tocchi e completate con la salsa di mandorle, qualche cucchiaino di yogurt e alcuni ciuffi di finocchietto.*

9

SCELTI PER VOI

STILE IN TAVOLA

Domina l'azzurro, che rende la tavola fresca e allegra.

Piatti e ciotoline bianchi di Maxwell & Williams e **posate e conetto** di bambù, dipinti da noi, di CHS Group, sono disposti su una tovaglia di garza, colorata con lo stesso tono di azzurro.

PROVATI AI FORNELLI

In vendita nelle botteghe di specialità gastronomiche, da sperimentare nelle nostre ricette.

Con il riso di semola il Pastificio Gentile ha voluto unire in modo geniale la tradizione della pasta a quella del risotto.
L'olio Campo Corto biologico, con una delicata nota piccante, è ideale con i porcini.

9 "Ravioli" di pesce spada con melanzane

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g mozzarella fiordilatte
16 fettine sottili di pesce spada fresco
8 fettine di melanzana
2 uova
basilico – farina – pangrattato
olio extravergine di oliva – sale

UNGETE *di olio le fettine di melanzana e cuocetele in una padella rovente senza grassi per 2′ per lato.*
DISPONETE *su una fettina di spada una fettina di melanzana, poi una foglia di basilico, una fetta di mozzarella, coprite con un'altra fettina di spada e chiudete a mo' di raviolo: sigillate i lembi di pesce spada lungo tutto il bordo, premendo con delicatezza. Preparatene 8 in tutto.*
IMPANATE *i ravioli passandoli nella farina, poi nelle uova sbattute, infine nel pangrattato.*
ACCOMODATE *i ravioli su una placca foderata di carta da forno leggermente unta di olio, infornateli nel forno ventilato a 220 °C per 6′, girateli e infornateli ancora per 3-4′.*
SFORNATE *i ravioli, spolverizzateli di sale e servitene subito 2 a testa decorando a piacere con foglioline di basilico.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **13 giugno**

Antipasti

Più sono sfiziosi e sorprendenti, più piacciono. Come quelli di queste ricette che spaziano **DALL'ORIENTE** a piccole preziosità mediterranee

RICETTE JACOPO MARIA BIANCHI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

SCUOLA DI CUCINA

IL DAIKON

Radice bianca giapponese, rapa cinese, ravanello gigante invernale, candela di ghiaccio... Sono tanti i nomi di questo grosso tubero della famiglia delle Crocifere (*Raphanus sativus L.*) che assomiglia a una carota bianca; il sapore, simile a quello del ravanello, è piccante e tendente al dolce. Anche le foglie sono commestibili e di aroma più delicato, ma di solito vengono tagliate via dai tuberi perché si ossidano in fretta.

a Pelate il daikon usando il pelapatate.
b Dividetelo a metà: la parte superiore è più delicata e adatta alle preparazioni crude, quella inferiore, più piccante, è ideale per essere cotta.
c Potete affettarlo sottilmente con la mandolina oppure tagliarlo in bastoncini. Mettetelo in acqua fredda per renderlo croccante, scolatelo dopo 10-12' e conditelo a piacere.
d Per cuocerlo, lessarlo, stufarlo o rosolarlo, affettatelo in rondelle spesse non più di 1 cm.

a

1 Misto alla giapponese con daikon e miso

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g patate
120 g tofu affumicato
60 g pasta di miso bianco
45 g farina
1 daikon
salsa di soia
sakè
riso – vino passito
lime
zucchero di canna grezzo
olio extravergine di oliva
pepe di Sichuan

CUOCETE *2 cucchiai di riso in una casseruola di acqua senza sale per 15′. Filtrate e conservate l'acqua di cottura, il riso non servirà più.*
PESTATE *qualche grano di pepe di Sichuan.*
PELATE *le patate, grattugiatele a scaglie, conditele con il pepe di Sichuan e mescolatele con la farina.*
CUOCETE *il composto di patate in una padella calda velata di olio per 2-3′ per lato, usando un anello di metallo (ø 6 cm) per dare la forma.*
PREPARATE *così 8 gallette, accomodatele su una placca e spennellatele di salsa di soia su entrambi i lati.*
PELATE *tutto il daikon, affettatene 1/4 molto sottilmente e mettete le fettine in acqua e ghiaccio.*
TAGLIATE *il resto del daikon in rondelle spesse mezzo centimetro e sbollentatele per 3-4′ nell'acqua di cottura del riso che avete tenuto da parte.*
MESCOLATE *1 cucchiaio di salsa di soia, 1 cucchiaio di sakè, 2 cucchiai di vino passito e mezzo cucchiaino da tè di zucchero.*
SCALDATE *una padella e poi con cautela versatevi il mix di soia, sakè e passito, unite le rondelle di daikon sbollentate, e cuocete, riducendo leggermente la fiamma, fino a quando la salsa non sarà stata assorbita dalle fette di daikon: ci vorranno 2-3′.*
RACCOGLIETE *il miso nel bicchiere del frullatore a immersione con il succo di 1 lime e 40 g di olio, frullate fino a ottenere una maionese. Per ingentilirla potete sostituire la metà dell'extravergine con altrettanto olio di semi di arachide e 1-2 cucchiai di acqua.*
AFFETTATE *il tofu in listerelle sottili.*
SERVITE *alternando le fette di daikon cotto con le gallette di patate e il tofu, condite con la maionese di miso e completate con il daikon crudo. Decorate a piacere con scorza di lime grattugiata.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il miso è una pasta ottenuta dalla fermentazione della soia, dell'orzo o del riso. Diffuso in tutto l'Estremo Oriente, è ricco di proteine e di vitamine ed è molto sapido.*

VINO *bianco giovane, secco, fragrante.*
- **Valle d'Aosta Müller-Thurgau**
- **Golfo del Tigullio Bianchetta Genovese**
- **Melissa Bianco**

LO STILE IN TAVOLA
Vassoio, piatti e sottopiatti ASA Selection, fondo di piastrella Tagina Ceramiche d'Arte.

2 Ali di razza al pepe verde con ravanelli

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g 2 ali di razza pulite
150 g panna fresca più un po'
20 g pepe verde in salamoia
1 mazzetto di ravanelli
farina – olio extravergine di oliva – sale

RACCOGLIETE *il pepe verde in una piccola casseruola sulla fiamma al minimo con un filo di olio, poi unite 150 g di panna (fate attenzione perché sfrigola) e lasciate ridurre per 15-20'. Frullate in salsa, unite 1-2 cucchiai di panna fresca e aggiustate di sale.*
MONDATE *i ravanelli conservando alcune foglie e tagliateli in 4 spicchi.*
DIVIDETE *le ali di razza a metà, infarinatele, scuotetele delicatamente in modo che l'eccesso di farina si stacchi e rosolatele in padella sulla fiamma vivace con un filo di olio per 1' per lato.*
TRASFERITE *le ali di razza su una placchetta foderata di carta da forno e completate la cottura in forno a 180 °C per 2-3'.*
ROSOLATE *gli spicchi di ravanello nella stessa padella dove avete rosolate le ali di razza, leggermente unta di olio, per 1-2'.*
IMMERGETE *i ravanelli rosolati nella salsa al pepe verde e poi sgocciolateli.*
DISTRIBUITE *la salsa al pepe verde nel piatto, accomodatevi le ali di razza, completate con i ravanelli e il resto della salsa. Servite subito.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Colli di Scandiano e di Canossa Chardonnay frizzante**
- **Colli Etruschi Viterbesi Grechetto frizzante**
- **Alghero Bianco frizzante**

3 Vellutata di crostacei con porcini e tartufo nero

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,4 kg pomodori
800 g scampi
150 g panna fresca
120 g finocchio
80 g porcini freschi mondati
1 scalogno
tartufo nero
burro
vino bianco secco
aglio – Cognac
semi di finocchio
concentrato di pomodoro
olio extravergine – sale grosso e fino

INCIDETE *con un taglio a croce i pomodori, sbollentateli per 1', pelateli, eliminate i semi e tritateli finemente.*
PULITE *gli scampi e conservate le teste. Togliete l'anima da uno spicchio di aglio e tritatelo. Affettate sottilmente il finocchio e lo scalogno.*
SCALDATE *un filo di olio in una padella, aggiungete una presa di sale grosso, unite le teste degli scampi, alzate la fiamma e mescolate energicamente in modo che gli scampi rilascino i succhi. Dopo 5' unite 20 g di burro, lo scalogno, lo spicchio di aglio, i finocchi e un cucchiaino di semi di finocchio. Dopo altri 5' unite il pomodoro tritato, un cucchiaio di concentrato di pomodoro e 30 g di porcini a tocchi.*
AGGIUNGETE *2 cucchiai di Cognac, un bicchiere di vino bianco e 300 g di acqua in modo che sia tutto coperto a filo, abbassate il fuoco e cuocete per 30'.*
MESCOLATE *energicamente e filtrate con un colino. Aggiungete la panna e fate sobbollire la vellutata per 30': dovrà ridursi della metà. Filtrate ancora con un colino a maglie più strette e lasciate intiepidire.*
RISCALDATE *in una padella un filo di olio e rosolate le code degli scampi per 2'. Togliete gli scampi e nella stessa padella, velata nuovamente di olio, rosolate i porcini rimanenti, tagliati a tocchi, sulla fiamma vivace per 3'. Aggiustate di sale, se serve.*
DISTRIBUITE *la vellutata a temperatura ambiente nei piatti, unite gli scampi e i funghi porcini e servite completando con lamelle di tartufo nero.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Alto Adige Valle Venosta Kerner**
- **Valdichiana Grechetto**
- **Delia Nivolelli Damaschino**

RICETTA DAVIDE BROVELLI

4 Tuorlo con ricci di mare e burrata

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g burrata a temperatura ambiente
8 ricci di mare
4 uova freschissime – aneto

RACCOGLIETE *le uova in una piccola casseruola piena di acqua e cuocetele per 2′ e 30 secondi dal levarsi del bollore.*
SCOLATE *le uova e raffreddatele immediatamente in acqua e ghiaccio. Poi sgusciatele e ricavate con molta cautela solo il tuorlo.*
DISTRIBUITE *la burrata nei piatti.*
APRITE *i ricci con le forbici e ricavate le uova, sciacquatele con molta cautela e fatele asciugare su carta da cucina.*
ACCOMODATE *i tuorli sopra la burrata e completate con i ricci. Servite subito decorando con ciuffetti di aneto.*
LA SIGNORA OLGA *dice che le uova dei ricci di mare si trovano anche confezionate in barattolini e già pronte all'uso.*

VINO *spumante secco, dal perlage fine e persistente, profumo fragrante.*
- **Trento Doc**
- **Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante**
- **Sardegna Semidano Spumante**

BIRRA *trappista dal colore ambrato e aromi molto ricchi di malto, luppolo e ribes rosso.*
- **Weizen**

5 Sarde a beccafico

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
600 g sardine di medie dimensioni
80 g mollica di pane casareccio
50 g uvetta
30 g pinoli
20 g caciocavallo grattugiato
1 arancia
alloro
mandorle fresche
prezzemolo
limone
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **12 giugno**

METTETE *l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per 30'. Strizzatela e tritatela.*
PULITE *le sardine eliminando la testa, le interiora e la lisca, ma conservate la codina.*
DIVIDETE *in tocchetti la mollica di pane, poi frullatela non troppo finemente e allargatela su un vassoio in modo che perda l'umidità.*
TRITATE *un ciuffo generoso di prezzemolo con i pinoli e mescolateli in una ciotola con la mollica, la scorza grattugiata di mezzo limone, l'uvetta, il caciocavallo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e un filo di olio.*
LAVATE *l'arancia e affettatela in rondelle. Poi tagliate ogni rondella a metà.*
FODERATE *una pirofila con un foglio di carta da forno e ungetela leggermente di olio.*
DISTRIBUITE *su ogni sardina una pallina di mollica condita, arrotolatela e disponetela nella pirofila alternando con foglie di alloro e mezze rondelle di arancia.*
COMPLETATE *con un filo di olio, un pizzico di sale e il succo di mezzo limone e infornate nel forno ventilato a 190 °C per 15-20'.*
SFORNATE *e completate con le mandorle fresche a fettine. Servite subito.*

LA SIGNORA OLGA *dice che esistono diverse versioni della ricetta; questa è una rivisitazione del nostro cuoco.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- Colli Orientali del Friuli Pinot grigio
- Torgiano Chardonnay
- Monreale Catarratto

6 Fichi con pancetta

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
100 g caprino ovino
12 fichi di piccole dimensioni
24 fettine di pancetta
limone
olio extravergine di oliva
sale
pepe

MESCOLATE *il caprino con la scorza grattugiata di un limone, pepe, un filo di olio e poco sale, controllando che il formaggio non sia già sufficientemente sapido.*
TAGLIATE *a metà i fichi e create un incavo nella polpa senza eliminarla.*
ACCOMODATEVI *sopra una noce di caprino condito e avvolgeteli con una fetta di pancetta. Disponeteli in una padella che possa andare in forno oppure su una placca con qualche scorza di limone e infornate nel forno ventilato a 190 °C per 10-12'.*
SFORNATE *i fichi e serviteli tiepidi.*

OLIO *intensamente fruttato, dai sentori di erbe o di mandorla, con amaro e piccante piuttosto accentuati.*
- Tergeste Dop
- Umbria Dop
- Terra di Bari Dop

VINO *rosato secco e di buona acidità.*
- Friuli-Grave Rosato
- Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo
- Sambuca di Sicilia Rosato

Primi

Quasi piatti unici per il pregio e la **VARIETÀ** degli ingredienti. Da far precedere da un antipasto leggero e seguire da un'insalata. Per alzarsi da tavola soddisfatti ma non appesantiti

RICETTE DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Gnocchi ai porcini con sugo di vitello

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg patate rosse
750 g punta di vitello
500 g funghi porcini freschi
300 g farina più un po'
200 g brodo di carne
100 g ricotta
2 uova – cipolla – sedano – carote
grana grattugiato – vino bianco secco
burro – alloro – rosmarino
prezzemolo – aglio – sale – pepe

AFFETTATE *una cipolla, 2 carote e 2 gambi di sedano. Salate e pepate la punta di vitello, ponetela in una pirofila con le verdure affettate, il brodo, uno spruzzo di vino, 2 foglie di alloro e un rametto di rosmarino. Infornatela a 180 °C per 1 ora e 30'.*
LESSATE *le patate partendo da acqua fredda salata e cuocetele per 40-45' dal bollore.*
PULITE *e affettate i porcini; scaldate 40 g di burro con uno spicchio di aglio, una foglia di alloro; unitevi i funghi e cuocete a fiamma alta per qualche minuto, infine salate e pepate. Frullate e mescolate con 40 g di grana, la ricotta e un cucchiaio di prezzemolo tritato ottenendo il ripieno.*
PELATE *e schiacciate le patate, unite la farina e un uovo e impastate per qualche minuto. Seguite il procedimento qui a fianco per confezionare gli gnocchi.*
SFORNATE *la punta di vitello, filtrate il sugo e fatelo addensare sul fuoco.*
CUOCETE *gli gnocchi in acqua bollente salata; quando verranno a galla, scolateli e passateli in padella con una noce di burro e 40 g di grana. Conditeli con il sugo e serviteli.*
LA SIGNORA OLGA *dice che con la carne rimasta potete preparare il ripieno dei cannelloni a pag. 102.*

VINO *rosso secco, vinoso, leggero di corpo.*
- **Grignolino d'Asti**
- **Breganze Merlot**
- **Todi Sangiovese**

LO STILE IN TAVOLA

Piatti, ciotolina e sottopiatto di sughero ASA Selection.

SCUOLA DI CUCINA

GNOCCHI COME RAVIOLI

L'impasto per gli gnocchi di patate si modella normalmente in cordoncini e si taglia in tocchetti, che poi si possono rigare sui rebbi di una forchetta. Meno comune la preparazione degli gnocchi ripieni, che si preparano come i ravioli.

a **Usando un pesante matterello da pasta frolla, stendete l'impasto a uno spessore di 3 mm circa. Lavorate su un piano di legno ben infarinato.**
b **Spennellate metà della superficie con uovo sbattuto.**
c **Distribuite alcune grosse noci di ripieno, ben distanziate, lungo la linea mediana dell'impasto, sulla parte spennellata.**
d **Rimboccate l'impasto sul ripieno, premetelo tutto intorno, poi con un tagliapasta ricavate delle mezzelune. Reimpastate velocemente i ritagli e preparate così altri gnocchi.**

a

b

c

d

2 Risotto alla liquirizia con ragù di pernice e finferli

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40′
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g pernici
320 g riso
250 g finferli
40 g grana grattugiato
4 g liquirizia in polvere
1 scalogno
brodo di pollo – burro
vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale

RICAVATE *le coscette delle pernici e tenetele da parte.*
AFFETTATE *sottilmente i finferli.*
SCALDATE *un filo di olio in padella, unite il resto delle pernici e cuocetele fino a quando non saranno ben dorate. Salate, coprite con acqua fredda, unite la liquirizia in polvere e cuocete per 1 ora. Al termine filtrate e fate addensare al fuoco il ragù di pernice.*
FONDETE *una noce di burro in una casseruola, unitevi lo scalogno tritato e il riso, fate tostare per qualche minuto, sfumate con un bicchiere di vino bianco e portate a cottura in 20′ circa, bagnando via via con il brodo bollente.*
SCALDATE *in una padella un po′ di olio, unite le cosce delle pernici e i finferli e cuoceteli per 5′.*
MANTECATE *il risotto con una noce di burro e il grana grattugiato e servitelo subito, completandolo con il ragù, le coscette di pernice e i finferli.*

VINO *rosso secco, vinoso, leggero di corpo.*
- **Montello e Colli Asolani Cabernet Franc**
- **San Ginesio Rosso**
- **Scavigna Rosso**

3 Spaghetti e pesce San Pietro

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g filetti di pesce San Pietro
250 g spaghetti
80 g pomodori secchi sott'olio
40 g olive taggiasche snocciolate
30 g pinoli
olio extravergine di oliva
basilico – sale – pepe

TRITATE *i pomodori secchi.*
SCALDATE *un filo di olio in una padella, unite i pomodori tritati, i pinoli e le olive taggiasche.*
SCALDATE *in un'altra padella un filo di olio e aggiungete i filetti di pesce San Pietro, salateli, pepateli e cuoceteli per un paio di minuti per parte.*
LESSATE *la pasta in abbondante acqua salata, scolatela molto al dente e portatela a cottura nella padella con i pomodorini secchi, unendo, a mano a mano, un po' di acqua di cottura. Servitela completandola con i filetti di San Pietro e basilico.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Alto Adige Pinot bianco**
- **Sant'Antimo Chardonnay**
- **Sciacca Inzolia**

BIRRA *dai profumi floreali e agrumati e note speziate. Corposa e lievemente amarognola.*
- **Chiara italiana**

dalla LOMBARDIA

4 Zuppa di rane

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g brodo vegetale
100 g pane raffermo
50 g crescione pulito
12 rane fresche o surgelate
4 fette di pane fresco
scalogno – farina
burro – olio di arachide – sale

PULITE *le rane ricavando le zampe ed eliminando la parte di dorso che le tiene unite. Separate le cosce dalla parte inferiore della zampa, che spolperete. Mettete a nudo parte dell'ossicino della coscia, raschiando e spingendo la polpa verso l'alto.*
TAGLIATE *il pane raffermo a dadini.*
SCALDATE *una noce di burro in padella con uno scalogno tritato, unite la polpa delle rane e rosolatela dolcemente.*
AGGIUNGETE *i dadini di pane, il brodo, fate bollire per 10′, unite il crescione e cuocete per altri 2-3′. Frullate fino a ottenere una zuppa cremosa e densa.*
INFARINATE *le cosce di rana e friggetele per 1′ nell'olio di arachide a 180 °C. Salate.*
DISTRIBUITE *la zuppa nei piatti e servitela con le cosce di rana e le fette di pane tostate.*
LA SIGNORA OLGA *dice che le rane che si trovano più comunemente in commercio sono surgelate, già private della parte alta del busto. La carne è caratterizzata da un sapore delicato, a metà tra il pollo e il pesce bianco.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Bianco di Custoza**
- **Val di Cornia Trebbiano**
- **Biferno Bianco**

5 Cannelloni alle melanzane

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g pomodorini ciliegia
350 g punta di vitello arrostita (preparata come nella ricetta 1)
250 g lasagne fresche
50 g grana grattugiato
2 melanzane
burro – olio extravergine di oliva
sale – pepe

INFORNATE *le melanzane a 180 °C per 45′. Frullatene la polpa. Tritate la carne con le verdure e mescolatela con le melanzane, il grana, sale e pepe. Trasferite il ripieno ottenuto in una tasca da pasticciere.*
TAGLIATE *le lasagne a quadrati di 10 cm, stendete un filoncino di ripieno lungo un lato e arrotolateli formando i cannelloni.*
SCALDATE *un velo di olio in padella, aggiungete i pomodorini tagliati a metà, salate, unite un mestolo di acqua e cuocete per 15′ circa; frullate ottenendo un sugo.*
DISPONETE *i cannelloni in una pirofila imburrata, stendete uno strato di sugo, disponetevi i cannelloni, copriteli con il sugo e con un po' di grana grattugiato. Infornate a 180 °C per 20′ circa.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questi cannelloni sono stati pensati per recuperare la carne di vitello utilizzata per il sugo degli gnocchi della ricetta 1. L'arrosto si conserva in frigorifero per 3 giorni.*

VINO *rosso secco, vinoso, leggero di corpo.*
- **Bardolino Superiore**
- **Terre di Casole Sangiovese**
- **Riesi Merlot**

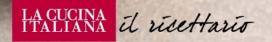
6 Straccetti di pasta di ceci e scampi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g farina 00
150 g farina di ceci
150 g semola rimacinata di grano duro
12 scampi
4 uova
2 scalogni
Martini dry – sherry dry – vino bianco
concentrato di pomodoro
peperoncino fresco – rosmarino – aglio
olio extravergine di oliva – sale

PULITE *gli scampi, conservando le teste.*
SCALDATE *un filo di olio in una padella, unite gli scalogni tagliati a metà, le teste degli scampi e un rametto di rosmarino.*
MESCOLATE *energicamente con un cucchiaio di legno in modo che gli scampi rilascino i loro succhi. Sfumate con 100 g di Martini, 100 g di vino e 100 g di sherry.*
UNITE *un cucchiaio di concentrato di pomodoro e acqua in modo da coprire a filo le teste degli scampi; cuocete a fiamma media per 45′ ottenendo una bisque. Filtratela.*
MESCOLATE *le farine e la semola e impastatele con 4 uova fino a ottenere un panetto morbido e omogeneo. Copritelo e lasciatelo riposare in frigorifero per 30′.*
STENDETE *la pasta allo spessore di 2 mm e tagliatela in straccetti. Cuocetela in acqua bollente salata per 3′. Scolatela e tenetela da parte.*
RISCALDATE *in padella un velo di olio con uno spicchio di aglio con la buccia e qualche rondella di peperoncino; unitevi le code degli scampi pulite e cuocetele per 30 secondi per lato.*
DISTRIBUITE *gli straccetti nei piatti, conditeli con la bisque e completateli con gli scampi, qualche rondella di peperoncino abbrustolita e rosmarino.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Cortese di Gavi frizzante**
- **Colli Asolani Prosecco**
- **Colli del Trasimeno Bianco frizzante**

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* **5 giugno**

Pesci

Rubata alla creatività dei cuochi, una manciata di **IDEE NUOVE E VELOCI** rende diversi i piatti di pesce più tradizionali. E ne esalta la semplice bontà

RICETTE DAVIDE BROVELLI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Seppie e verdure al nero

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 kg 8 seppie pulite
500 g pomodori pelati
300 g carote
120 g sedano
120 g cipolla bianca
30 g prezzemolo
4 bustine di nero di seppia
peperoncino fresco
basilico
vino bianco secco
aglio
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *grossolanamente le verdure; tritate il prezzemolo con 2 foglie di basilico, un po' di peperoncino e un pezzetto di aglio; unite le verdure e le erbe e tritate tutto finemente nel mixer. Scaldate in una padella antiaderente un filo di olio, unitevi le verdure tritate, una presa di sale e fatele appassire per qualche minuto sulla fiamma dolce.*
BAGNATE *con un bicchiere di vino bianco, alzate la fiamma, aggiungete i pelati e 500 g di acqua. Aggiungete il nero di seppia e cuocete per almeno 1 ora a fuoco dolcissimo; infine frullate fino a ottenere una crema finissima.*
TAGLIATE *le seppie a metà e grigliatele a fiamma alta per 2-3' per lato.*
SERVITE *le seppie grigliate sulla crema di verdure.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Capriano del Colle Trebbiano**
- **Pietraviva Bianco Superiore**
- **Ischia Forastera**

BIRRA *di colore ramato, con intenso profumo di luppolo e sapore secco, non molto frizzante.*
- **Bitter Ale**

LO STILE IN TAVOLA

Piatti e sottopiatto di sughero ASA Selection, fondo di ceramica Tagina Ceramiche d'Arte.

SCUOLA DI CUCINA

COME SI RICAVA IL NERO DI SEPPIA

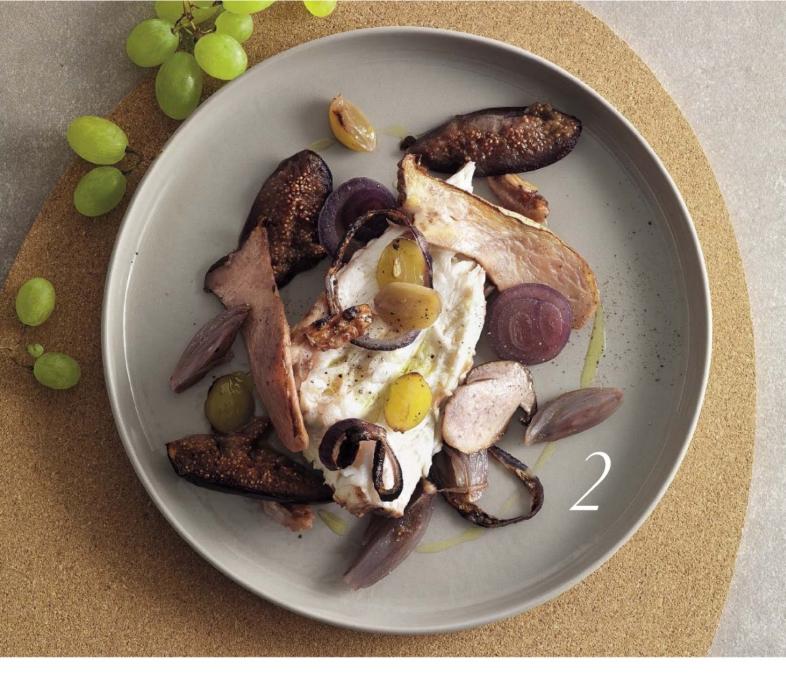
Tutti i molluschi cefalopodi secernono un liquido nero ricchissimo di melatonina per difendersi in caso di attacco. In cucina questo inchiostro naturale dà colore e un gradevole aroma di mare. Il migliore si ricava da seppie intere freschissime; quello in bustina è un'alternativa pratica ma meno saporita.

a **Incidete per il lungo il corpo della seppia per estrarne l'osso.**
b **Aprite il corpo e, con molta delicatezza, rovesciatelo come un guanto, mettendo in vista le interiora.**
c **Il nero di seppia è raccolto in una piccola sacca azzurrino iridescente posta verso la fine del sacco. Staccatela con cura, tagliate con le forbici il peduncolo ed estraetela.**
d **Usate subito il nero, altrimenti si disidrata. Potete anche riporlo in un contenitore e congelarlo; va usato entro due mesi.**

a

b

c

d

2 Coda di rospo al forno con fichi e funghi misti

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
900 g trancio di coda di rospo pulito
150 g brodo vegetale
100 g cipolla rossa
100 g uva bianca
40 g funghi cardoncelli
40 g gherigli di noce
40 g porcini freschi
40 g scalogno
4 fichi – vino bianco secco
aglio – sale

AFFETTATE *la cipolla in anelli molto fini. Tagliate i cardoncelli e i porcini a fette sottili. Riducete lo scalogno e i fichi in spicchi. Tagliate gli acini di uva a metà.*
ACCOMODATE *la coda di rospo in una pirofila, unite la cipolla, l'uva, i funghi, i fichi, i gherigli di noce e uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia. Salate.*
UNITE *un bicchiere di vino bianco e il brodo.*
INFORNATE *a 200 °C nel forno ventilato per 40'. Sfornate e servite subito.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Riviera del Brenta Pinot grigio**
- **Bolgheri Vermentino**
- **Salice Salentino Pinot bianco**

3 Triglie tiepide alla nizzarda

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g triglie freschissime
500 g pomodori
olive nere snocciolate – basilico – zucchero
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SQUAMATE, *eviscerate e sfilettate le triglie.*
INCIDETE *con un taglio a croce i pomodori, sbollentateli per 1', poi pelateli, eliminate i semi e tritateli finemente.*
SCALDATE *un filo di olio in una padella da forno dal fondo pesante, unite una*

presa di sale e di pepe, i pomodori, un cucchiaino di zucchero e cuocete per 5′. Infornate a 180 °C nel forno ventilato per 15′.
RISCALDATE *un filo di olio in un'altra padella, unitevi una presa di sale e le triglie, appoggiandole dalla parte della pelle; cuocetele per 3′.*
SFORNATE *la salsa di pomodoro, unitevi le triglie e 20 g di olive nere. Lasciate riposare per una ventina di minuti per servire la preparazione quando sarà tiepida. Completate con foglie di basilico fresche o fritte a piacere.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Colli di Luni Bianco**
- **Verdicchio di Matelica**
- **Costa d'Amalfi Bianco**

4 Filetto di lavarello burro e salvia

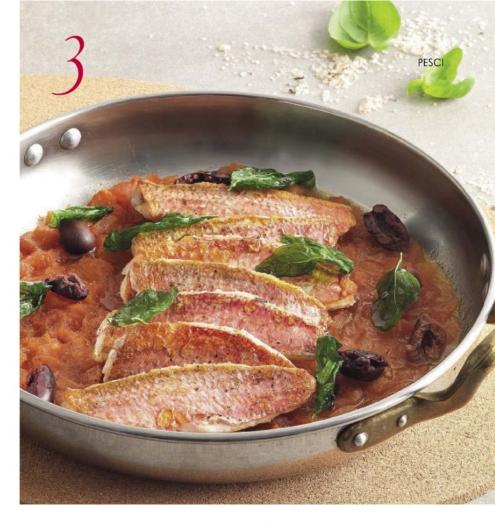
IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g filetti di lavarello puliti
80 g pane casareccio – **25 g** tapioca
burro – salvia – farina – sale

dalla LOMBARDIA

AFFETTATE *molto sottilmente il pane e tostatelo nel forno ottenendo delle sfoglie.*
FATE *bollire 500 g di acqua salata, unitevi la tapioca, cuocetela per 12′, poi scolatela con un colino fine.*
SCALDATE *20 g di burro in una padella ampia con qualche foglia di salvia, unitevi i filetti di lavarello infarinati e cuoceteli per 3′ per lato. Salateli alla fine.*
RISCALDATE *50 g di burro fino a renderlo color nocciola, poi unitevi la tapioca.*
DISPONETE *nei piatti i filetti di lavarello alternandoli con le sfoglie di pane; guarnite con la tapioca, foglia di salvia e servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la tapioca è un alimento farinaceo derivato dalla manioca. Si presenta in forma di minuscole palline, che una volta cotte diventano gelatinose. Si usa per addensare creme e zuppe.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Trentino Müller-Thurgau**
- **Colli di Rimini Rebola**
- **Colli Amerini Malvasia**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***4 giugno***

Verdure

Gran festa di ortaggi: **PANNOCCHIE** italian style, i primi funghi, le cipolle con il top croccante, fagioli in bruschetta. E la torta cappuccina di umili erbette, vestita di veli di pasta sovrapposti, come la fanno le vere massaie liguri

1

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Torta cappuccina

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40' più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **500 g** erbette
- **250 g** farina
- **100 g** ricotta
- **40 g** grana grattugiato
- **3** uova
- olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMPASTATE *la farina con 60 g di olio, 100 g di acqua fredda e una presa di sale. Lavorate l'impasto finché non diventa liscio, poi dividetelo in 6 palline e lasciatele riposare coperte in frigorifero per almeno 1 ora.*
FATE *appassire intanto le erbette in padella con 2 cucchiai di olio, per 4-5', poi strizzatele e tritatele con il coltello.*
AMALGAMATE *le erbette con la ricotta, il grana, le uova, sale e pepe, ottenendo il ripieno della torta.*
STENDETE *le 6 palline di pasta in 6 sfoglie sottilissime, tirandole prima con il matterello, poi con le mani, finché non diventeranno quasi trasparenti. Foderate con un primo strato uno stampo a cerniera (ø 24 cm), spennellatelo di olio poi sovrapponetevi altre 2 sfoglie, sempre spennellando di olio ogni strato.*
RIEMPITE *la tortiera con il ripieno, poi chiudetela con le rimanenti sfoglie, spennellandole tutte di olio.*
CHIUDETE *la torta lungo il bordo, ripiegando la pasta all'interno e formando una specie di cordoncino.*
INFORNATE *a 180 °C per 50' circa.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Riviera Ligure di Ponente Vermentino**
- **Offida Passerina**
- **Locorotondo Bianco**

LO STILE IN TAVOLA

Piatti e sottopiatti di sughero ASA Selection, tovagliolo MarinaC; stampo a cerniera Guardini.

SCUOLA DI CUCINA

UNA PASTA SPECIALE

È quella che si utilizza per le torte salate cappuccina e pasqualina, tipiche della tradizione ligure. Deve essere stesa in dischi sottilissimi, che vanno poi sovrapposti per creare l'effetto di una pasta sfoglia.

a **Impastate 250 g di farina con 60 g di olio, 100 g di acqua fredda e una presa di sale fino a ottenere un panetto omogeneo. Dividetelo in sei palline e lasciatele riposare in frigorifero per circa 1 ora.**

b **Stendete le palline con il matterello ottenendo dei dischi sottilissimi, poi infilate le mani leggermente infarinate sotto ogni disco e tiratelo con i dorsi finché non diventerà quasi trasparente. Disponete tre dischi in uno stampo a cerniera, spennellandoli di olio prima di sovrapporre il successivo, quindi riempite con il ripieno di verdura e ricotta.**

c **Richiudete la torta con gli altri tre dischi di pasta, sempre spennellandoli di olio.**

d **Ripiegate i bordi dei dischi verso l'interno, formando una sorta di cordoncino; spennellate di olio anche in superficie e infornate.**

a

b

c

d

2 Pannocchie arrostite con fonduta

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g latte
160 g toma
140 g pecorino sardo
4 pannocchie fresche
amido di mais – sale

SFOGLIATE *le pannocchie e mettetele in ammollo in acqua per 10-15', poi eliminate le barbe verdi e asciugatele.*
CUOCETELE *su una griglia calda con un po' di sale per 15-20', girandole continuamente.*
PORTATE *a bollore il latte con un pizzico di sale, aggiungete mezzo cucchiaino di amido di mais stemperato in 2 cucchiai di acqua e mescolate per 2'.*
SPEGNETE *e aggiungete la toma e il pecorino tagliati a pezzettini, mescolando finché non si saranno fusi.*
SERVITE *le pannocchie arrostite con la fonduta di formaggio.*

LA SIGNORA OLGA *dice che, se non trovate le pannocchie fresche, potete acquistare quelle sottovuoto, già sbollentate: in tal caso non sarà necessario l'ammollo in acqua.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- Langhe Favorita
- Reno Bianco
- Colline Joniche Tarantine Verdeca

BIRRA *chiara, non troppo amara, con aromi e sapore tenui, mediamente frizzante.*
- Lager

3 Tris di fagioli con bruschetta

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **200 g** fagioli borlotti freschi sgranati
- **200 g** fagioli cannellini freschi sgranati
- **200 g** fagioli dell'occhio freschi sgranati
- **3** grosse fette di pane
- **2** pomodori ramati
- **1** porro

aglio – olio extravergine di oliva – sale

LESSATE *i fagioli in acqua bollente non salata, cuocendoli per circa 10', poi scolateli.*
SPUNTATE *il porro e tagliatelo a mezze rondelle sottili; mettetelo in padella con tutti i fagioli, 2 cucchiai di olio e un goccio di acqua e fate cuocere a fuoco basso per 18-20'.*
INCIDETE *i pomodori con un taglio a croce, scottateli in acqua bollente per 1', poi pelateli e privateli dei semi, tritateli ottenendo un battuto e aggiungetelo ai fagioli. Cuocete per altri 10', infine salate.*
VERSATE *in una padella 2 cucchiai di olio e scaldatelo; profumatelo sfregando nella padella uno spicchio di aglio sbucciato, infilzato su una forchetta, che poi eliminerete. Abbrustolite il pane nell'olio all'aglio, quindi tagliate le fette a metà.*
SERVITE *i fagioli con le bruschette.*

LA SIGNORA OLGA *dice che i fagioli dell'occhio sono difficili da trovare freschi. Potete utilizzare quelli secchi, 100 g, lasciandoli in ammollo per 12 ore e buttandoli nell'acqua bollente 10' prima degli altri fagioli.*

VINO *rosso secco, vinoso, leggero di corpo.*

- **Piemonte Barbera**
- **Pietraviva Canaiolo**
- **Leverano Rosso**

4 Tortini di funghi misti e peperoni

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g mozzarella
200 g funghi porcini freschi
200 g funghi finferli freschi
200 g funghi cardoncelli freschi
4 peperoni di colori assortiti
prezzemolo tritato – pangrattato
olio extravergine di oliva – sale – pepe

METTETE *i peperoni interi su una teglia e arrostiteli in forno, sotto il grill, per 20′. Chiudeteli poi in un sacchetto per qualche minuto, quindi pelateli e tagliateli a falde.*
PULITE *i funghi e tagliateli a tocchetti. Saltateli in padella con 3 cucchiai di olio per circa 10′. Salate, pepate e profumate a fuoco spento con un ciuffo di prezzemolo tritato.*
COMPONETE *4 tortini su una teglia foderata con carta da forno: formate un primo strato con le falde di peperone (volendo, rifilatelo con un tagliapasta di 10 cm di diametro), proseguite con funghi, mozzarella tagliata a dadi e pangrattato; poi di nuovo peperoni, funghi, mozzarella e pangrattato; condite con un filo di olio e infornate sotto il grill per 9-10′. Sfornate i tortini e trasferiteli nei piatti aiutandovi con una paletta.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per semplificare la preparazione, potete comporre un unico tortino in una pirofila o in una piccola teglia.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Riviera del Brenta Chardonnay**
- **Bosco Eliceo Sauvignon**
- **Gioia del Colle Bianco**

5 Crema acidula di patate con ortaggi cotti e crudi

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g cetrioli
200 g patate
160 g fagiolini
100 g taccole
4 ravanelli – **3** gambi di sedano – **2** carote

1 scalogno – timo – aglio
vino bianco – aceto bianco
olio extravergine di oliva – sale

PELATE *le patate e tagliatele a fette sottili.*
FATE *appassire lo scalogno e mezzo spicchio di aglio tritati in una padella con 2 cucchiai di olio, mezzo bicchiere di vino bianco e un rametto di timo. Quando il vino sarà quasi del tutto evaporato, aggiungete un cucchiaio di aceto e le patate. Coprite di acqua, salate e fate cuocere per 35′.*
FRULLATE *le patate ottenendo una crema.*
MONDATE *i fagiolini e scottateli in acqua bollente per 3′, poi aggiungete le taccole, anch'esse mondate, e scolate tutto dopo 5-6′.*
MONDATE *sedano, cetrioli e carote e tagliateli a bastoncini; affettate i ravanelli a fettine sottili.*
SERVITE *gli ortaggi cotti e crudi con la crema di patate.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Valle d'Aosta Blanc de Morgex**
- **Lessini Durello Bianco**
- **Molise Falanghina**

6 Cipolle alle erbe gratinate

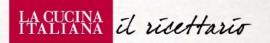
IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
800 g 6 cipolle bianche
180 g pane casareccio
maggiorana
erba cipollina
timo
basilico
origano fresco
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

LAVATE *le cipolle senza eliminare la buccia, poi fatele bollire intere in acqua salata per circa 50′.*
FRULLATE *il pane con 80 g di olio, sale e 3 cucchiai di erbe miste, tritate.*
SCOLATE *le cipolle, togliete la buccia; tagliate via le calotte; tagliatele a metà orizzontalmente e cospargetele con il pane alle erbe.*
INFORNATELE *sotto il grill per 5′.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per una variante aromatica più fresca, potete utilizzare anche un misto di erbe in stile provenzale, sostituendo l'erba cipollina e il prezzemolo con menta, finocchietto e santoreggia.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Alto Adige Sylvaner**
- **Colli Bolognesi Riesling Italico**
- **Alghero Sauvignon**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***9 giugno***

Carni e uova

Spettacolare la Chateaubriand infiammata al Calvados, informale il carpaccio, audace il **MAIALE AL CAFFÈ**. E per chi non ama la carne, una inedita crema alla robiola

RICETTE DAVIDE NOVATI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Chateaubriand con pepe rosa e semi caramellati

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
720 g cuore di filetto di manzo
100 g Calvados
40 g semi di girasole
40 g semi di zucca
20 g semi di sesamo
1 mela rossa
pepe rosa in grani – burro – zucchero
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LEGATE *il filetto a mo' di arrosto affinché mantenga la forma in cottura.*
SALATE *e pepate la carne. Scaldate un filo di olio in una padella antiaderente, unite il filetto, alzate la fiamma, e arrostitelo su tutti i lati per 5'.*
ELIMINATE *quindi il grasso in eccesso, unite una noce di burro e rosolate la Chateaubriand a fiamma dolce irrorandola via via con il burro di cottura. Coprite e cuocete per circa 10' (cottura media).*
COPRITE *la Chateaubriand ormai cotta con un foglio di alluminio e lasciatela riposare per 10', in modo che i succhi si ridistribuiscano in modo omogeneo.*
PELATE, *detorsolate e tagliate la mela in 8 spicchi. Scaldate in una casseruola una noce di burro, unite gli spicchi di mela, dopo qualche minuto aggiungete i semi di girasole, di zucca e di sesamo, un cucchiaio di grani di pepe rosa e 2 cucchiai di zucchero; bagnate con il Calvados e, inclinando la padella verso la fiamma, incendiate il liquido.*
AFFETTATE *la Chateaubriand e servitela con i semi e la mela caramellati.*

VINO *rosso secco, fruttato, di moderato invecchiamento.*
- **Barbaresco**
- **Sangiovese di Romagna**
- **Costa d'Amalfi Ravello Rosso**

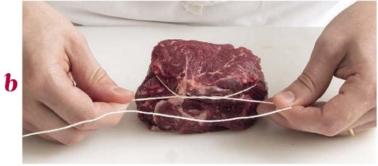
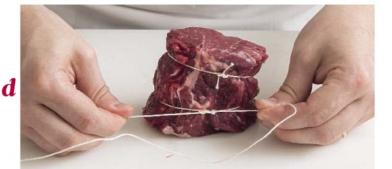
LO STILE IN TAVOLA
Piatti ASA Selection, tovagliolo MarinaC.

SCUOLA DI CUCINA

FILETTO IN FORMA

Dal cuore del filetto di manzo si può ricavare un trancio di peso tra 350 e 500 g chiamato Chateaubriand e considerato uno dei tagli bovini più pregiati per morbidezza e succulenza. Per prepararlo è consigliabile pulirlo e legarlo in modo che in cottura mantenga la forma originaria. Si rosola intero, lasciandolo preferibilmente al sangue o, al massimo, di media cottura.

a **Utilizzando uno scortichino (coltello dalla lama stretta, liscia e appuntita) rifilate il filetto su tutta la superficie, eliminando con precisione le eventuali parti di tessuto connettivo e di grasso.**
b **Accomodatelo in piedi e legatelo a mo' di arrosto, parallelamente alle fibre; per facilitare l'operazione usate più giri di spago separati e, prima di annodarli, fate girare più volte lo spago su se stesso.**
c **Tirate delicatamente lo spago e annodatelo senza però stringere eccessivamente la carne.**
d **Completate la legatura con uno o due altri giri di spago equidistanti: una volta eliminati, dopo la cottura, lasceranno l'impronta da seguire per affettare il filetto.**

a
b
c
d

2 Crema salata con radicchio e fichi freschi

IMPEGNO Medio
TEMPO 35 minuti più 30' di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g latte
250 g robiola
200 g radicchio fresco
100 g fichi freschi
100 g panna fresca
30 g farina
2 tuorli
2 uova
dragoncello fresco – amido di mais
olio extravergine di oliva
sale – pepe
aceto balsamico

PORTATE *a bollore il latte e la panna.*
LAVORATE *i tuorli e le uova con la farina, 15 g di amido di mais e una presa di sale, fino a ottenere un composto spumoso.*
VERSATE *latte e panna bollenti a filo sulle uova montate, sbattete e riportate sulla fiamma dolce. Cuocete fino a quando la crema non sarà densa.*
FILTRATE *la crema attraverso un colino fine, raccogliendola in una pirofila; copritela con la pellicola e lasciatela raffreddare.*
MESCOLATE *10 g di aceto balsamico con 40 g di olio, una presa di sale, pepe e 2 foglie di dragoncello tritate ottenendo il condimento.*
INCORPORATE *la robiola alla crema ormai fredda.*
PULITE *il radicchio, ricavatene le foglie più tenere; tagliate a spicchietti i fichi, condite entrambi con il condimento all'aceto balsamico.*
SERVITE *la crema accompagnandola con il radicchio e i fichi.*

VINO *spumante secco, di perlage fine e persistente, e profumo fragrante.*
- **Lugana Spumante**
- **Albana di Romagna Spumante**
- **San Severo Bianco Spumante**

3 Carpaccio di cavallo all'agro con verdure

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g carpaccio di cavallo
4 gambi di sedano più le foglie
4 scalogni – **4** ravanelli
capperi sotto sale – aceto di riso giapponese – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

DISSALATE *10 g di capperi. Asciugateli e friggeteli per pochi secondi in olio di arachide a 170 °C.*
TAGLIATE *i gambi di sedano, gli scalogni e i ravanelli in fettine sottilissime.*
METTETELI *a bagno in acqua fredda in modo che non si anneriscano.*
STENDETE *le fette di carpaccio nei piatti, distribuitevi sopra le verdure ben sgocciolate e condite con un filo di olio extravergine, 2 cucchiai di aceto di riso e una presa di sale.*
COMPLETATE *la preparazione con i capperi fritti e foglioline di sedano.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la carne di cavallo ha un sapore leggermente più dolce della carne di manzo. Per questo, quando si consuma cruda, è ottimo completarla con ingredienti freschi e sapidi. Qui abbiamo scelto i capperi e l'aceto di riso giapponese, meno aggressivo dell'aceto di vino. Si trova nei negozi di specialità orientali.*

OLIO *leggermente fruttato ed erbaceo, dal delicato sapore di carciofo.*
- **Garda Dop**

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Langhe Nebbiolo**
- **Parrina Rosso**
- **Atina Cabernet**

4 Fusi di pollo fritti e fagiolini alle spezie

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g fusi di pollo puliti
500 g fagiolini
olio di sesamo – olio di arachide
farina – paprica affumicata
zenzero in polvere – sale – pepe

PULITE *e lessate i fagiolini in acqua bollente salata per 7-8′.*
FATE *marinare per 1 ora i fusi con 40 g di olio di sesamo, una spolverata di paprica affumicata, una di zenzero in polvere, una presa di sale e pepe.*
SGOCCIOLATE *i fusi, infarinateli e friggeteli in abbondante olio di arachide bollente per 12′, voltandoli spesso.*
CONDITE *i fagiolini con la marinata e serviteli con i fusi di pollo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che l'olio di sesamo con il suo delicato sapore di frutta secca tostata regala a carni e insalate una gradevole nota esotica; lo si trova facilmente nei negozi di prodotti biologici.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Oltrepò Pavese Pinot nero frizzante**
- **Friuli-Annia Verduzzo friulano frizzante**
- **Colli di Imola Pignoletto frizzante**

5 Puntine di maiale glassate al caffè

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore 30′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g patate gialle
500 g puntine di maiale pulite
100 g vino rosso
brodo vegetale – burro
amido di mais – caffè solubile
prezzemolo fresco
olio extravergine di oliva – sale

LAVATE *le patate e lessatele con la buccia in acqua salata; schiacciatele e conditele con olio, sale e un ciuffo di prezzemolo tritato.*
RISCALDATE *un filo di olio in una casseruola capiente, unite le puntine, rosolatele a fuoco vivace con il coperchio per 15′. Eliminate il grasso in eccesso che*

le puntine avranno rilasciato e sfumatele con il vino rosso. Unite 1 litro di brodo e lasciatele cuocere per almeno 2 ore o fino a quando non saranno molto tenere.
TOGLIETE *le puntine dalla casseruola, fate addensare il fondo di cottura aggiungendo 5 g di amido di mais sciolto in un po' di acqua. Quando il fondo sarà cremoso, toglietelo dal fuoco, unite una noce di burro, 5 g di caffè solubile e mescolate bene.*
SERVITE *le costine con la glassa al caffè e il contorno di patate al prezzemolo.*

VINO *rosso secco, fruttato, di moderato invecchiamento.*
- **Garda Classico Groppello**
- **Rosso Conero**
- **Grottino di Roccanova**

BIRRA *scura con ampi profumi di tostatura e di caffè, cremosa e consistente con sapore decisamente amaro.*
- **Stout**

6 Polpettone alla ricotta

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g pomodori
300 g ricotta di pecora
150 g polpa di manzo macinata
100 g mozzarella
50 g grana grattugiato
2 uova
1 cipolla rossa
noce moscata – sale – aceto
olio extravergine di oliva – origano fresco

TAGLIATE *la mozzarella a dadini.*
LAVORATE *la polpa di manzo con la ricotta, il grana, le uova, i dadini di mozzarella, un ciuffo di origano grossolanamente tritato, noce moscata e sale. Formate un salsicciotto, avvolgetelo in un foglio doppio di carta da forno. Infornate a 180 °C nel forno ventilato per 40' circa.*
TAGLIATE *a tocchetti i pomodori e affettate sottilmente la cipolla rossa.*
SCALDATE *un filo di olio in una casseruola, fatevi appassire la cipolla, aggiungete un cucchiaio di aceto e, infine, i pomodori. Cuocete il sugo per 10'.*
SERVITE *il polpettone con la salsa e foglioline di origano.*

VINO *rosso secco, vinoso, leggero di corpo.*
- **Colli Berici Merlot**
- **Colli Pesaresi Rosso**
- **Penisola Sorrentina Rosso**

➾ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **19 giugno**

Dolci

Quante volte assaggiando quel miracolo di manualità che è la sfogliatella avete desiderato di saperla fare. Eccola, come la si prepara da sempre nelle case napoletane, simpaticamente imperfetta e perfettamente buona.
Oppure, **PIÙ RAPIDI**, biscottini, creme e una tarte tatin estiva

RICETTE EMANUELE FRIGERIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

dalla CAMPANIA

1 Sfogliatelle napoletane

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 40′

INGREDIENTI PER 12 PEZZI
400 g farina più un po′
245 g burro
150 g latte
100 g ricotta
50 g zucchero a velo
40 g semolino
30 g arancia candita
15 g strutto
1 tuorlo
1 baccello di vaniglia
cannella in polvere – sale

LAVORATE *velocemente la farina con 80 g di burro freddo tagliato a tocchetti e lo strutto, quindi impastate con 200 g di acqua in cui avrete sciolto 10 g di sale, fino a ottenere un impasto omogeneo. Dividete in 8 palline, copritele e ponetele a riposare in frigorifero per 30′.*
PREPARATE *il ripieno: portate a bollore il latte con 15 g di burro e i semi raschiati dal baccello di vaniglia tagliato a metà per il lungo; versatevi a pioggia il semolino e portate a cottura, mescolando finché la crema non si staccherà dai bordi: ci vorranno 10′ circa. Lasciatela raffreddare, poi lavoratela con la ricotta, lo zucchero a velo, il tuorlo, l'arancia candita a tocchettini e una spolverata di cannella.*
PREPARATE *le sfogliatelle seguendo i passaggi della scuola qui accanto.*
FARCITE *le sfogliatelle con una cucchiaiata di ripieno e sigillatele bene premendo i due lembi in modo da dare la tipica forma a conchiglia.*
DISPONETE *le sfogliatelle su una teglia foderata di carta da forno e infornatele a 220 °C per 20′ circa.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
• **Trentino Vino Santo**
• **Irpinia Greco passito**

LO STILE IN TAVOLA

Piatti e sottopiatto di sughero ASA Selection, fondo di ceramica Tagina Ceramiche d'Arte.

SCUOLA DI CUCINA

"SFOGLIA RICCIA" CASALINGA

Le sfogliatelle ricce sono un rinomato dolcetto farcito della Campania, caratterizzato da una pasta che in cottura si "apre" in molteplici strati consistenti e croccanti. L'effetto si ottiene con una complessa lavorazione, che qui proponiamo nel procedimento tradizionale.

a **Dividete l'impasto di farina, burro, strutto e acqua in 8 panetti; stendeteli su un piano infarinato, in modo da ottenere una sfoglia il più sottile possibile (circa 1 mm).**
b–c **Spalmate con 150 g di burro a pomata le sfoglie e sovrapponetele facendole aderire molto bene una sull'altra. Arrotolate l'impasto dal lato corto e ponetelo in frigo per 15′.**
d **Tagliate il rotolo in rondelle spesse 2 cm con un coltello affilato. Ponete un pollice al centro della rondella e ruotandola con un movimento regolare, tiratela delicatamente sfalsando gli strati per formare una coppetta: la sfogliatella è pronta da farcire.**

a

b

c

d

2 Biscotti di riso e spuma di mascarpone

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 40 PEZZI

250 g mascarpone
200 g zucchero a velo
125 g farina di mandorle
125 g farina di riso
125 g burro
100 g panna fresca
3 pesche tabacchiere
1 uovo
mandorle senza pelle – sale

IMPASTATE *le due farine e 130 g di zucchero a velo con l'uovo, il burro e una presa di sale, facendo attenzione a non lavorare l'impasto troppo a lungo.*
TRASFERITE *l'impasto in una tasca da pasticciere con la bocchetta da 13 mm e distribuitelo in ciuffetti su una placchetta foderata di carta da forno; mettete una mandorla sopra ogni biscotto. Fateli raffreddare nel frigo per almeno 30'.*
INFORNATELI *quindi a 180 °C per 10' circa.*
PREPARATE *la spuma: montate il mascarpone e la panna (entrambi freddi, appena tolti dal frigo) con lo zucchero a velo rimanente: non lavorateli troppo a lungo altrimenti il composto rischia di separarsi.*
LAVATE *e tagliate a spicchietti le pesche tabacchiere.*
SERVITE *i biscotti con la spuma di mascarpone e le pesche.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Colli Euganei Fior d'Arancio**
- **Colli Piacentini Malvasia dolce**

3 Crema catalana al rosmarino

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g latte
100 g zucchero semolato
20 g amido di mais
4 tuorli
1 rametto di rosmarino lungo 15 cm
1 mela
limone – zucchero di canna
zucchero a velo

SCALDATE *il latte con il rosmarino e una scorzetta di limone. Al bollore spegnete e lasciate in infusione per 10′.*
MESCOLATE *i tuorli con lo zucchero semolato e l'amido di mais, stemperateli con il latte filtrato e portate sul fuoco mescolando continuamente finché la crema non velerà il cucchiaio (o, per chi usa il termometro, finché non raggiungerà 82 °C).*
DISTRIBUITE *la crema in 4 cocotte e lasciatela raffreddare.*
PELATE, *detorsolate e tagliate la mela a fettine sottili. Disponetele a ventaglio su una placca rivestita di carta da forno. Spolverizzatele con abbondante zucchero a velo e un po' di zucchero di canna e infornatele a 200 °C per 5′ azionando anche il grill.*
COSPARGETE *la crema con abbondante zucchero di canna e caramellatelo per circa 1′ con l'apposito ferro arroventato o con un cannello a gas. In alternativa infornate per pochi istanti sotto il grill.*
COMPLETATE *con le mele e servite subito.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Loazzolo**
- **Nasco di Cagliari dolce**

3

4 Pan brioche ai fichi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40' più 2 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

450 g fichi
250 g farina
90 g latte
40 g burro
40 g zucchero
10 g lievito di birra fresco
4 uova – limone – baccello di vaniglia – sale

INTIEPIDITE *il latte, scioglietevi il lievito sbriciolato e 20 g di zucchero. Aprite il baccello di vaniglia e ricavatene i semi e uniteli alla farina; aggiungete 10 g di sale, il latte con il lievito, 3 uova, uno alla volta, e infine il burro a temperatura ambiente. Impastate fino a ottenere un panetto elastico; copritelo e fatelo lievitare per 1 ora.*
TAGLIATE *i fichi a metà, cuoceteli a fuoco medio con il succo di mezzo limone e 20 g di zucchero fino a quando non si saranno ridotti in una crema.*
STENDETE *la pasta su un foglio di carta da forno formando un rettangolo spesso 5 mm. Stendetevi la crema di fichi, lasciando libero 1/3 del rettangolo sul lato corto; spennellate la pasta libera con uovo sbattuto.*
ARROTOLATE *la pasta dal lato corto, cominciando dalla parte con la crema, facendo quanti più giri potete. Accomodate il rotolo in uno stampo da plum cake lungo 30 cm e lasciatelo lievitare per circa 1 ora: il volume dovrà raddoppiare.*
INFORNATELO *a 180 °C per 8', poi abbassate il termostato a 160 °C e lasciatelo cuocere per altri 50'. Sfornatelo, sformatelo su una gratella e fatelo raffreddare prima di servirlo.*

VINO *liquoroso con aromi di frutta matura e di spezie.*
- **Moscato di Trani**
- **Moscato di Cagliari liquoroso**

5 Pesche caramellate con "lime curd"

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

100 g zucchero semolato
100 g burro
4 pesche – **3** uova
lime – zucchero di canna

SCALDATE *75 g di succo di lime con il burro e lo zucchero semolato e incorporatelo alle uova poco sbattute, versandolo a filo. Scaldate la crema finché non velerà il cucchiaio o finché non raggiungerà 82 °C.*
LAVATE *e tagliate le pesche a metà, eliminate i noccioli e rosolatele in una padella con 2 cucchiai di zucchero di canna.*
SERVITELE *sul "lime curd", profumando con scorza di lime grattugiata.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il* lemon curd *è una crema britannica a base di burro e limone. Preparandola con succo di lime acquista un aroma più complesso e rotondo. Il termine* curd *in inglese significa "cagliata", ma è usato anche per indicare le conserve di frutta e burro come il lemon curd e le paste di legumi come il tofu.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
- **Colli di Conegliano Torchiato di Fregona**
- **Frascati Cannellino**

6 Tarte tatin di prugne

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **700 g** prugne fresche
- **150 g** zucchero semolato
- **10 g** burro
- **1** rotolo di pasta sfoglia

LAVATE *e tagliate a metà le prugne, privatele del nocciolo.*
SCALDATE *il burro in una padella adatta anche alla cottura in forno, unitevi le prugne e lo zucchero semolato. Cuocete sulla fiamma al massimo per 1'.*
COPRITE *le prugne in padella con la pasta sfoglia rimboccando all'interno il bordo; infornate a 200 °C per 20' circa.*
SFORNATE *la torta, lasciatela intiepidire e servitela al naturale oppure accompagnata da gelato fiordilatte o panna montata.*
LA SIGNORA OLGA *dice che le origini di questo famoso dolce pare siano legate a un errore: a fine Ottocento le signorine Tatin, proprietarie di un albergo in Francia, lasciarono cuocere un po' troppo le mele per il dolce; per rimediare le coprirono di sfoglia, infornarono la torta e la servirono rovesciata, con grande successo.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Alto Adige Moscato rosa**
- **Monica di Cagliari dolce**

BIRRA *Lambic, chiara aromatizzata alla ciliegia e alla mandorla, mediamente corposa e di lunga persistenza.*
- **Kriek**

➾ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'***11 giugno***

PROFUMI *di* BOSCO *e di* MARE

I tagliolini fatti a mano sono i compagni ideali per polpo e funghi porcini. Ma è la salsa al vino rosso a dare **PROFONDITÀ E CORPO** al piatto. Un ben custodito segreto da chef da sperimentare spesso

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

PRIMI

Tagliolini con polpo e funghi porcini

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40' più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g polpo decongelato
280 g farina 00
200 g porcini freschi
120 g semola rimacinata di grano duro
3 uova – **1** tuorlo – zucchero
prezzemolo – aglio – alloro
vino rosso secco – limone
vino bianco secco – timo
olio extravergine di oliva – sale

1 LESSATE *il polpo a partire da acqua fredda con 3 foglie di alloro, mezzo limone, 2 spicchi di aglio e 200 g di vino bianco per 40'. Spegnete e lasciate raffreddare nella sua acqua. Formate sulla spianatoia una fontana con la farina e la semola, unite le uova e il tuorlo, 5 g di sale e 5 g di zucchero.*
2 IMPASTATE *e lasciate riposare la pasta in una ciotola coperta, in frigo, per 30'.*
3 TIRATE *la pasta con la macchina fino allo spessore di 3-4 mm.*
4 TAGLIATE *i tagliolini con l'apposita trafila.*
5 SGOCCIOLATE *il polpo, eliminate la pelle e dividetelo in tocchi.*
6-7 MONDATE *i funghi, tagliateli a fettine e rosolateli in una padella con 20 g di olio, uno spicchio di aglio e poco timo per 2-3' sulla fiamma viva. Salate e spegnete.*
8 ROSOLATE *a fuoco moderato anche i tocchi di polpo con 2 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio per 2', poi eliminate l'aglio e proseguite per altri 2'. Togliete i funghi e nella stessa padella versate un bicchiere di vino rosso, lasciate ridurre per 2-3', poi unite di nuovo il polpo, saltate tutto per meno di 1' e spegnete.*
9 LESSATE *i tagliolini per meno di 1' in acqua bollente poco salata, scolateli nella padella del polpo, riportate sul fuoco, unite un ciuffo di prezzemolo tritato e i funghi, completate con un filo di olio e spegnete.*
10 SERVITE *subito completando a piacere con un trito fine di prezzemolo.*

AL BICCHIERE

Un bianco secco, armonico e fragrante
Sauvignon "Vigna Tratta" 2013
Maso Grener
Quest'anno al maso Grener hanno festeggiato i vini della prima vendemmia: il Sauvignon si fa notare per gli aromi fruttati ed erbacei e per la nota minerale, che lo rendono adatto per questa pasta saporitissima. Si serve a 12-14 °C. *13 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***18 giugno***

LO STILE IN TAVOLA

Piatto e sottopiatto di sughero ASA Selection, fondo di piastrella Tagina Ceramiche d'Arte; macchina per tirare la pasta Marcato Atlas 150, padella tutta bianca Moneta, padella con manico nero Berndes.

Un' INSOLITA PIADINA *dolce-salata*

Il più tipico cibo di strada romagnolo diventa un piatto di verdura ricercato, in cui **CRUDO** e **COTTO**, dolce e salato si alternano stuzzicando il palato

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Piadina farcita con patata dolce, fichi e rucola

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 45'

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g farina più un po'
500 g patate dolci
250 g 8 fichi ben sodi
100 g strutto
3 mazzetti di rucola mondata – aglio dragoncello – brodo vegetale – burro olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 FORMATE *una fontana con la farina, unite 5 g di sale e lo strutto; iniziate a impastare unendo 250 g di acqua, un po' alla volta.*
2 LAVORATE *lungamente: l'impasto sarà abbastanza tenace, ma è giusto che sia così. Raccoglietelo in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela riposare per 30' in frigo.*
3 PELATE *le patate dolci e tagliatele a tocchi.*
4 RACCOGLIETE *in una casseruola uno spicchio di aglio, 2 cucchiai di olio, unite i tocchi di patata, rosolateli per qualche minuto, poi iniziate a bagnare con il brodo vegetale fino a coprire. Riducete la fiamma e lasciate cuocere scoperto per 10'; eliminate l'aglio, unite 5 g di foglie di dragoncello e cuocete ancora per altri 30'.*
5 FORMATE *delle palline di pasta da circa 100 g cad., disponetele su un vassoio leggermente infarinato, copritele di nuovo con la pellicola e lasciatele riposare in frigo per altri 30'.*
6 FRULLATE *le patate in crema e aggiustate di sale e pepe.*
7 PELATE *i fichi, tagliateli a tocchi e rosolateli in padella con una noce di burro e un pizzico di sale per un paio di minuti. Salate e pepate.*
8 STENDETE *ogni pallina di pasta in un disco abbastanza sottile.*
9 ARROVENTATE *una padella antiaderente senza grassi e cuocetevi le piadine per meno di 1' per lato.*
10 DISTRIBUITE *la crema sulle piadine, e completate con i fichi e la rucola.*

AL BICCHIERE

Un bianco giovane, secco e fragrante
Maremma Toscana Doc Vermentino 2013 Tenuta Sassoregale
Da un'azienda che si è fatta conoscere per i suoi rossi, la novità dell'anno è un bianco vivace e fresco, dai profumi intensi di macchia mediterranea. Ideale per accompagnare questa piadina con i fichi. Va servito sui 12 °C. *6,50 euro*

SCUOLA DI CUCINA

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***18 giugno***

LO STILE IN TAVOLA

Fondo di ceramica Tagina Ceramiche d'Arte; casseruola nera e padella Berndes, robot da cucina Braun.

MOUSSE *al* CACAO *con* PANZANELLA

Panzanella? Sì, ma dolce e croccante in versione dessert con **ELEGANTI CONTRASTI** tra l'amaro del cacao e la dolcezza delle pesche

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

DOLCI

Panzanella al limone, mousse e pesche

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 5 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g panna montata – **225 g** zucchero
125 g latte – **100 g** mollica a dadini
15 g cacao amaro – **10 g** amido di mais
10 g gelatina alimentare in fogli
4 pesche – **1** limone – baccello di vaniglia
aceto di vino bianco

1-2 METTETE *in ammollo la gelatina. Raccogliete in una casseruola il latte, 125 g di acqua, 125 g di zucchero, l'amido di mais e il cacao, mescolate con la frusta in modo che non si formino grumi.*
3-4 CUOCETE *mescolando con la frusta fino al bollore, poi togliete dal fuoco, unite la gelatina strizzata e lavorate affinché si sciolga. Lasciate raffreddare.*
5-6 UNITE *la panna al composto con il cacao e mettete la mousse in frigo per 5 ore.*
7-8 CARAMELLATE *la mollica in padella unendo 30 g di zucchero, un poco alla volta, mescolando per almeno 5-6'. Togliete la padella dal fuoco e allargate i dadini su un foglio di carta da forno. Riducete la scorza di un limone in listerelle. Portate sul fuoco al minimo una piccola casseruola con 40 g di zucchero, 10 g di acqua e qualche goccia di aceto; non appena lo zucchero si sarà sciolto, unite le scorze e cuocete per 5-6'. Tritate parte delle scorze e unitele ai dadini di pane.*
9-10 PELATE *le pesche e dividetele in spicchi. Raccogliete in una padella 30 g di zucchero, mezzo baccello di vaniglia aperto a libro, 4 cucchiai di acqua e 4 gocce di aceto, portate sul fuoco, unite le pesche e cuocetele per 5'. Tenete da parte qualche spicchio e frullate il resto in crema. Fate raffreddare. Distribuite la crema nei piatti, mettete al centro un paio di cucchiai di panzanella al limone, completate con una quenelle di mousse e unite il resto delle pesche. Decorate con il resto delle listerelle di scorza di limone e a piacere con foglioline di menta.*

AL BICCHIERE

Un vino dolce profumato di fiori ed erbe
Moscato d'Asti Docg "La Serra" 2013 Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy
Questo dolce si rinfresca con la spuma fragrante e le delicate bollicine di un classico del Piemonte. Per stuzzicare e nettare il palato tra un assaggio e l'altro. Si serve molto fresco, a 6-8 °C. *9 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***18 giugno***

LO STILE IN TAVOLA
Piatto ASA Selection, fondo di ceramica Tagina Ceramiche d'Arte; casseruola e padella Berndes, robot da cucina Kenwood.

CETRIOLI *alla* DUSE

Un antipasto curiosamente **ATTUALE**, forse creato nel 1910 dal capocuoco di Vittorio Emanuele III, in onore della diva, grande sulla scena e scandalosa nella vita

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA
PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

A riprova della sua grande popolarità, esistono numerosi piatti dedicati alla Duse, racchiusi in ricettari dello scorso secolo, come appunto questi saporiti e curiosi cetrioli. Eleonora Duse nacque nel 1858, debuttò a cinque anni nella poverissima compagnia girovaga di famiglia e divenne ben presto l'emblema del teatro moderno di fine Ottocento. Interprete innovativa, intensa ed enfatica, calcò le scene dei teatri più importanti del mondo e fece molto parlare di sé per la tormentata relazione con Gabriele D'Annunzio. Una diva d'altri tempi, la cui fama resiste tuttora nella memoria collettiva. Trovare questa ricetta a 28 anni dalla sua morte (avvenuta nel 1924), nel primo anno di riapertura de *La Cucina Italiana* dopo la fine della guerra, sotto la direzione attenta di Anna Gosetti della Salda, è da leggere come un omaggio a un'icona della sua epoca. In realtà, questo piatto risale al 1910 e compare nel primo volume del famoso ricettario *L'arte cucinaria in Italia*, curato da Alberto Cougnet, teorico della cucina: 5000 ricette, nessun termine francese (tanto in voga a quei tempi) e, soprattutto, tantissime vivande dedicate a personaggi storici o popolari, come i Pomidoro alla Garibaldi o le Uova rimestate alla Giolitti. Alla sua stesura partecipò anche Amedeo Pettini, capocuoco del re Vittorio Emanuele III nonché storico collaboratore de *La Cucina Italiana* prebellica. A riprova della sua modernità, la ricetta è stata ripresa dalla testata nel 1952.

(*S. Cornaviera – www.massaiemoderne.it*)

RICETTE A CONFRONTO

Cetrioli alla Duse

2014

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 3 cetrioli
2 uova sode
2 acciughe sotto sale
cipolla – senape – rafano fresco – aceto

SBUCCIATE *i cetrioli a strisce alterne e tagliateli in tronchetti di circa 4 cm l'uno. Scavateli all'interno, con l'aiuto di uno scavino o con un coltellino, lasciando uno strato di polpa sul fondo, che faccia da base.*
TUFFATELI *in acqua bollente, leggermente acidulata con aceto e cuoceteli per 2-3' dalla ripresa del bollore.*
PULITE *le acciughe e lavatele dal sale, poi tagliatele in un battuto molto fine con il coltello insieme a un quarto di cipolla, o un cipollotto.*
PASSATE *al setaccio le uova e mescolatele con il battuto, insieme a un cucchiaino di senape, ottenendo il ripieno.*
FARCITE *i cetrioli con questo ripieno e serviteli completando con il rafano grattugiato e decorando con foglioline di erbe a piacere, peperoncino o capperi.*

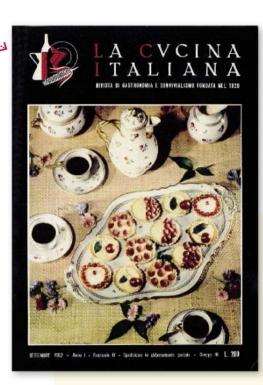
Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***24 giugno***

1952

RICETTA ORIGINALE

Dose per 4 persone
Ingredienti:
tre cetrioli – due acciughe – due uova quattro cucchiai circa di olio – poco aceto – senape – una cipollina un pizzico di rafano raschiato
Rassodare le uova. Lavare bene i cetrioli e spuntarli alle estremità. Tagliare i cetrioli in pezzetti lunghi circa cm. 5, con il cavatorsoli o con un cucchiaino svuotarli, badando di lasciare uno strato di cetriolo al fondo (sembreranno tante piccole tazzine). Metterli in acqua bollente acidulata con un poco di aceto, e lasciarli bollire per 4 minuti, poi scolarli. Lavare in acqua e aceto i filetti di acciughe, "spinarli" e, insieme con le uova sode, passarli al setaccio, unire al passato la cipollina (che dovrà essere molto piccola), tritata finissima ed un cucchiaino di senape. Mescolare bene e riempire con questo composto i cetrioli. Condire tutto con olio ed aceto e spolverizzare con il rafano grattugiato. Accomodare i cetrioli su di un piatto in posizione verticale. Tutt'attorno ornare con fette di pomodori e fettine di limone.

CorbisImages

In alto, la copertina di settembre 1952. A sinistra, Eleonora Duse.

Che cosa è cambiato

La ricetta è pressoché identica alla versione originale: abbiamo variato di poco la lunghezza dei tronchetti di cetriolo, per un migliore rapporto con il ripieno e li abbiamo sbucciati solo in parte, per motivi estetici. Cambia, soprattutto, la presentazione del piatto, che oggi è più semplice pur curando il dettaglio della decorazione su ogni tronchetto.

SALUTE A COLORI

Ortaggi croccanti con carne, pesce e seitan per tre spuntini **PIENI DI SAPORE**. Più un gelato senza rimorsi

A CURA DI LAURA FORTI **RICETTE** WALTER PEDRAZZI
STYLING BEATRICE PRADA
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI

120 KILOCALORIE *a porzione*

alla greca

140 KILOCALORIE *a porzione*

saporito

Spiedini misti con salsa al peperone

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **250 g** verdure crude a bastoncini
- **200 g** peperone giallo
- **100 g** 2 fette di lonza di maiale
- **100 g** tacchino
- **100 g** manzo

scalogno – aceto
senape – lattuga
paprica dolce – basilico
olio extravergine di oliva
sale – pepe

FRULLATE *il peperone con 2 rondelle di scalogno, 2 cucchiai di aceto, 1 cucchiaio di olio, sale e pepe, ottenendo la salsa.*
BATTETE *le carni in fette sottili; coprite il tacchino con una macinata di pepe, 5-6 foglie di basilico e 2-3 foglie di lattuga; il maiale con la paprica; il manzo con la senape. Arrotolate le carni formando dei salamini e tagliateli a rocchetti. Infilzateli, alternandoli, su stecchi da spiedo e grigliateli con un filo di olio su una piastra calda per 5′.*
METTETE *nei bicchieri la salsa, i bastoncini di verdure e, per ultimi, gli spiedi.*

Insalata, zucchine e polpette di pesce

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
160 g filetti di orata
150 g zucchina
85 g yogurt greco
80 g insalata mista
burro – pancarré
farina – lime
erbe aromatiche – latte
olio extravergine di oliva
sale – pepe

GRIGLIATE *la zucchina tagliata a nastri sottili per 2′ per lato; avvolgeteli a rotolino.*
FRULLATE *i filetti di orata spellati con 20 g di pancarré ammollato con un cucchiaio di latte e un pizzico di sale. Fatene piccole polpettine, infarinatele e cuocetele in 10 g di burro per 3′.*
MESCOLATE *lo yogurt con la scorza e il succo di mezzo lime, un cucchiaio di olio e uno di acqua, sale, pepe.*
DISPONETE *le polpettine nei bicchieri alternandole all'insalata e alle zucchine, completando con la salsa allo yogurt ed erbe aromatiche a piacere.*

Seitan, melanzana, riso e ortaggi

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g melanzana
120 g seitan
150 g ortaggi misti a piacere
80 g riso Carnaroli
curry – zenzero – salsa di soia
olio extravergine di oliva – sale

INFORNATE *la melanzana a 180 °C per 30′, poi frullate la polpa con 10 g di olio e sale.*
SALTATE *gli ortaggi tagliati a dadini in una padella, con un filo di olio, per 7-8′. Salate.*
LESSATE *il riso, conditelo con un filo di olio e un pizzicone di curry e lasciatelo raffreddare.*
TAGLIATE *a quadratini il seitan e cuocetelo per 2′ in padella con un filo di olio profumato di zenzero, sfumate con 1 cucchiaio di soia e insaporitelo bene per 1′ ancora.*
SERVITE *il seitan con il riso, gli ortaggi e la crema di melanzana, guarnendo a piacere.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***3 giugno***

Gelato di riso e macedonia

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30′
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
250 g latte
200 g panna fresca
150 g macedonia di frutta mista
130 g riso Originario
40 g zucchero
fico – melone
vaniglia – sale

SCIACQUATE *il riso e lessatelo in acqua con un pizzico di sale per 20′. Scolatelo e rimettetelo in casseruola con il latte e mezzo baccello di vaniglia e fate bollire per 5′; aggiungete lo zucchero, cuocete altri 4-5′, togliete la vaniglia e fate raffreddare.*
FRULLATE *il riso con 200 g di acqua, aggiungete la panna e mettete in gelatiera.*
SERVITE *il gelato con macedonia di frutta mista di stagione, decorando con fette sottili di fico e di melone.*

LO STILE IN TAVOLA
Bicchieri LSA International.

Questione *di* NOTE

Orecchio esercitato e palato fine sono sensibili alle stesse emozioni. Lo dimostra un'insolita esperienza condotta a Londra per la presentazione di un grande Champagne

È più grande un grande Champagne millesimato, l'eccellenza di una sola annata, o una grande cuvée, il blend di decine d'annate e vini di riserva?
Domanda sbagliata quanto chiedere se *Syrinx* di Claude Debussy per solo flauto è superiore o inferiore alla *Sagra della Primavera* di Igor Stravinsky dove s'intrecciano decine di strumenti.

Una cosa è certa: ***la complessità della sinfonia esige una maestria altissima*** nell'assemblare note potenti e delicate, alte e basse, vibranti e ferme; la stessa cosa che accade nella creazione della cuvée di un grande Champagne, dove lo chef de cave plasma lo spartito di sapori e aromi racchiusi nella bottiglia. Un'analogia, che accomuna l'orecchio e il palato, l'appassionato di musica e il cultore del bere, sperimentata dal vivo durante la presentazione della **Grande Cuvée Krug 2014**, degustata in anteprima a Londra sul filo delle assonanze con la *Sagra della Primavera* eseguita dalla ***Philharmonia Orchestra di Londra***. La cuvée nasce dal blend di centoventi vini, di oltre dieci annate differenti, di cui alcune più che decennali, ciascuno con sfumature e potenza diverse a seconda della zona natale. **Lo chef de cave Eric Lebel** ha orchestrato le note fresche degli ***Chardonnay***, quelle profonde dei ***Pinot noir*** e quelle vibranti dei ***Pinot meunier*** con l'eleganza senza tempo nello stile della Maison. Un nettare dorato che sale al naso con un perlage profumato e insinuante. Per un aperitivo di seduzione, un compagno di cena d'eccezione, o un calice da meditazione.

LA PHILHARMONIA ORCHESTRA DI LONDRA durante l'esecuzione della *Sagra della Primavera* di Stravinsky dedicata alla Grande Cuvée Krug. Sotto, annotazioni di mano di Joseph Krug, fondatore della Maison.

Fotografie di Benjamin Ealovega, Arnaud Guffon

Un evento di

REGIONE PIEMONTE

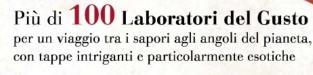
In collaborazione con

Salone Internazionale del Gusto · Terra Madre

Torino • Lingotto Fiere • **23-27** ottobre **2014**

Tutti a bordo!

Arriva l'Arca del Gusto

Più di **100 Laboratori del Gusto**
per un viaggio tra i sapori agli angoli del pianeta, con tappe intriganti e particolarmente esotiche

20 Appuntamenti a Tavola
grandi chef in arrivo da tutto il mondo in location esclusive di Torino e dintorni

14 incontri nella Fucina Pizza&Pane
con i migliori maestri pizzaioli e panettieri

17 attività nell'area Mixology
per apprezzare e vivere l'arte del cocktail

27 lezioni a Scuola di Cucina
con maestri della ristorazione italiani e internazionali

e oltre **50 proposte didattiche**
dedicate alle famiglie, ai bambini e alle scuole

Prenota online il tuo appuntamento su:

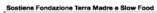
www.slowfood.it

WWW.BODA.IT

Official Partner

Compagnia di San Paolo

Con il sostegno di

Con il contributo di

A settembre si torna *a* SCUOLA

Ma non in una scuola qualunque: appuntamento tra i fornelli per incontrare i cuochi de **LA CUCINA ITALIANA**

A CURA DI LAURA FORTI

MANI IN PASTA
Nelle foto, alcuni corsisti preparano cannoli durante una lezione di pasticceria.

POSTAZIONI
Gli allievi hanno a disposizione postazioni e strumenti per imparare con la guida dello chef.

Il rientro dopo le ferie estive può anche essere piacevolissimo: per noi non c'è settembre senza un nuovo inizio alla nostra Scuola di cucina, dove insieme a ***docenti professionisti e in un clima amichevole*** si può intraprendere un corso per imparare tutto il buono che offre la gastronomia del nostro paese. La Scuola, da sempre punto di riferimento milanese per i lettori della rivista e per gli appassionati, è nata nel 1987 e oggi propone ben 40 tipologie di corsi, adatti a tutti. Scoprite il calendario completo sul sito e scegliete il corso più adatto alle vostre esigenze: è facile imparare se a insegnare ci sono chef competenti e disponibili!

IMPARATE INSIEME A NOI DOSI, TECNICHE E MANUALITÀ

NON SOLO CORSI

La Scuola organizza anche *serate a tema*, con degustazione di prodotti tipici e piacevoli incontri con professionisti del settore e non solo. Per prepararci **all'Expo abbiamo organizzato un ciclo di appuntamenti dedicati a Milano**, ai suoi personaggi e luoghi storici, con una particolare attenzione alle sue tradizioni culinarie. Gli incontri realizzati in collaborazione con "Milano con Voi" (www.milanoconvoi.it), saranno condotti da esperte guide turistiche e prevedono la degustazione di un piatto in abbinamento al tema della serata preparato dai nostri chef. Ecco le date:

15 settembre Degustazione a tavola con Leonardo da Vinci
13 ottobre Milano romana – **17 novembre** Milano medievale
15 dicembre Milano rinascimentale – **11 gennaio** Milano spagnola

FUORI SEDE

- Le lezioni, oltre che nella nostra sede, si tengono anche, in collaborazione con **Eataly,** nelle sedi di **Torino**, **Genova** e **Milano Smeraldo**, con una serie di appuntamenti dedicati a singole tematiche.
www.eataly.it

- Appuntamento con il nostro chef Fabio Zago anche in Sardegna per il **Porto Cervo Food Festival 2104** (20-21 settembre): due lezioni al giorno dedicate alla *cucina sarda*, a base di prodotti tipici della regione.
www.portocervofoodfestival.com

Per maggiori informazioni e tutte le date: www.scuolacucinaitaliana.it

LA SETTIMANA INTENSIVA

DAL 1º SETTEMBRE
edizione autunno/inverno:
10 lezioni totali, 600 euro
Ecco il corso adatto a chi vuole concentrare in una settimana le varie lezioni della Scuola. Un programma denso di cinque giornate per apprendere le tecniche e i segreti del vasto mondo della cucina. Il corso si svolgerà da lunedì 1 settembre a venerdì 5 settembre 2014, dalle 15.00 alle 18.00 e dalle 19.00 alle 22.00. Scoprite on line il piano didattico.

Fotografie di Riccardo Lettieri

L'INDICE *dello* CHEF

87 RICETTE PROVATE PER VOI

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare **l'impegno e il tempo** di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

ANTIPASTI

PRIMI piatti & Piatti unici

SECONDI di pesce

LEGENDA

★ Facile
★★ Medio
★★★ Per esperti

Senza glutine

Vegetariana

● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

Ricette della tradizione regionale rivisitate da noi

I nostri PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi.
Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: **www.lacucinaitaliana.it**

Andrea Brugi
www.andreabrugi.com

ASA Selection
www.asa-selection-shop.com

Berndes
distr. Alluflon
www.berndesitalia.com

Bormioli Rocco
www.bormiolirocco.com

Braun
www.braunhousehold.com

CHS Group
www.chsonline.it

Coltellerie Berti
www.coltellerieberti.it

Guardini
www.guardini.com

Ichendorf
distr. Corrado Corradi
www.corrado-corradi.it

Kenwood
www.kenwoodworld.com

Laboratorio Pesaro
www.lpdesignfactory.it

Laesse Ceramica
www.laesseceramica.it

La Fabb®ica del Lino
www.lafabbricadellino.com

Lobmeyr
distr. B.Morone
www.bmorone.it

LSA International
distr. Maino
www.lsa-international.com

Marcato
www.marcato.it

MarinaC
www.marinac.it

Maxwell & Williams
distr. Cristallerie Livellara
www.livellara.com

Mepra
www.mepra.it

Moneta
distr. Alluflon
www.moneta.it

Rina Menardi
www.rinamenardi.com

Society by Limonta
www.societylimonta.com

Tagina Ceramiche d'Arte
www.tagina.it

Variopinte
www.variopinte.com

Wedgwood
distr. B.Morone
www.bmorone.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.199.133.199***, oppure inviare un **fax al n.199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39.02.45467962 - fax +39.02.45467231. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	12	€ 87,00	€ 147,00
GQ	12	€ 62,00	€ 98,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	12	€ 63,00	€ 80,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VOGUE GIOIELLO	4	€ 34,00	€ 57,00
VANITY FAIR	52	€ 165,00	€ 235,00
WIRED	12	€ 68,00	€ 78,00

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Piazza Castello 27 - 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI
Editorial Director FRANCA SOZZANI
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Deputy Managing Director FEDELE USAI

Senior Vice President Advertising & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Direttore Amministrativo ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

In the USA: The Condé Nast Publications Inc.
Chairman: S.I. NEWHOUSE, Jr.
CEO: CHARLES H. TOWNSEND
President: ROBERT A. SAUERBERG, Jr.
Editorial Director: THOMAS J. WALLACE
Artistic Director: ANNA WINTOUR

In other countries: Condé Nast International Ltd.
Chairman and Chief Executive: JONATHAN NEWHOUSE
President: NICHOLAS COLERIDGE
Vice Presidents: GIAMPAOLO GRANDI, JAMES WOOLHOUSE AND MORITZ VON LAFFERT
President, Asia-Pacific: JAMES WOOLHOUSE
President, New Markets: CAROL CORNUAU
Director of Licenses, New Markets: NATASCHA VON LAFFERT
President and Editorial Director, Brand Development: KARINA DOBROTVORSKAYA
Vice President & Senior Editor, Brand Development: ANNA HARVEY
Director of Planning: JASON MILES
Director of Talent: THOMAS BUCAILLE
Director of Acquisitions and Investments: MORITZ VON LAFFERT

Global: Condé Nast E-commerce Division
President: FRANCK ZAYAN

The Condé Nast Group of Magazines includes:
US
VOGUE, ARCHITECTURAL DIGEST, GLAMOUR, BRIDES, SELF, GQ, VANITY FAIR, BON APPÉTIT, CN TRAVELER, ALLURE, WIRED, LUCKY, TEEN VOGUE, THE NEW YORKER, W, DETAILS, GOLF DIGEST, GOLF WORLD
UK
VOGUE, HOUSE & GARDEN, BRIDES & SETTING UP HOME, TATLER, THE WORLD OF INTERIORS, GQ, VANITY FAIR, CN TRAVELLER, GLAMOUR, CONDÉ NAST JOHANSENS, GQ STYLE, LOVE, WIRED
France
VOGUE, VOGUE HOMMES INTERNATIONAL, AD, GLAMOUR, VOGUE COLLECTIONS, GQ, AD COLLECTOR, VANITY FAIR, VOGUE TRAVEL IN FRANCE, GQ LE MANUEL DU STYLE
Italy
VOGUE, L'UOMO VOGUE, VOGUE BAMBINI, GLAMOUR, VOGUE GIOIELLO, VOGUE SPOSA, AD, CN TRAVELLER, GQ, VANITY FAIR, GQ STYLE, WIRED, VOGUE ACCESSORY, LA CUCINA ITALIANA
Germany
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, MYSELF, WIRED
Spain
VOGUE, GQ, VOGUE NOVIAS, VOGUE NIÑOS, SPOSABELLA, CN TRAVELER, VOGUE COLECCIONES, VOGUE BELLEZA, GLAMOUR, SPOSABELLA PORTUGAL, AD, VANITY FAIR
Japan
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, WIRED, VOGUE WEDDING
Taiwan
VOGUE, GQ
Russia
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, TATLER, CN TRAVELLER, ALLURE
Mexico and Latin America
VOGUE MEXICO AND LATIN AMERICA, GLAMOUR MEXICO AND LATIN AMERICA, AD MEXICO, GQ MEXICO AND LATIN AMERICA
India
VOGUE, GQ, CN TRAVELLER, AD
Published under Joint Venture:
Brazil
Published by Edições Globo Condé Nast S.A.
VOGUE, CASA VOGUE, GQ, GLAMOUR, GQ STYLE
Spain
Published by Ediciones Conelpa, S.L.
S MODA
Published under License:
Australia
Published by NewsLifeMedia
VOGUE, VOGUE LIVING, GQ
Bulgaria
Published by S Media Team Ltd.
GLAMOUR
China
Published under copyright cooperation by China Pictorial
VOGUE, VOGUE COLLECTIONS
Published by IDG
MODERN BRIDE
Published under copyright cooperation by Women of China
SELF, AD, CN TRAVELER
Published under copyright cooperation by China News Service
GQ, GQ STYLE
Czech Republic and Slovakia
Published by CZ s.r.o.
LA CUCINA ITALIANA
Germany
Published by Piranha Media GmbH
LA CUCINA ITALIANA
Hungary
Published by Axel Springer-Budapest Kiadói Kft.
GLAMOUR
Korea
Published by Doosan Magazine
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, ALLURE, W, GQ STYLE
Middle East
Published by Arab Publishing Partners EZ-LLC
CN TRAVELLER
Poland
Published by Burda International Polska.
GLAMOUR
Portugal
Published by Edirevistas Sociedade de Publicações, S.A.
VOGUE, GQ
Romania
Published by Mediafax Group S.A.
GLAMOUR, GQ
South Africa
Published by Condé Nast Independent Magazines (Pty) Ltd.
HOUSE & GARDEN, GQ, GLAMOUR, HOUSE & GARDEN GOURMET, GQ STYLE
The Netherlands
Published by G + J Nederland
GLAMOUR, VOGUE
Published by F&L Publishing Group B.V.
LA CUCINA ITALIANA
Thailand
Published by Serendipity Media Co. Ltd.
VOGUE
Turkey
Published by Doğuş Media Group
VOGUE, GQ
Published by MC Basim Yayin Reklam Hizmetleri Tic. LTD
LA CUCINA ITALIANA
Ukraine
Published by Publishing House UMH LLC.
VOGUE

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 7607 del 18-12-2013

PRIMI PIATTI DI STAGIONE

ZUPPE SUBLIMI
Il gioco delle consistenze e dei contrasti rende ogni preparazione una scoperta

Non perdete il numero di OTTOBRE

L'ARROSTO
La ricetta classica e tre variazioni per un sontuoso pranzo di festa

DOLCI PER COCCOLARSI
La merenda diventa un momento che gratifica il palato e il cuore

BUON BENESSERE
Le insalate si fanno più ricche con gli ingredienti autunnali

Cibo in ORBITA

Pilota collaudatore, astronauta dell'Agenzia Spaziale Europea, l'anno scorso è rimasto nello spazio da maggio a novembre. E assicura che "mangiare qualche cosa di buono **GUARDANDO LA TERRA DALL'ALTO** è una grande soddisfazione"

DI DANIELA GUAITI

Le lasagne di Davide Scabin per Space Food.

LUCA PARMITANO

Che cosa può significare avere la testa non tra, ma sopra, molto sopra le nuvole? Per Luca Parmitano vuol dire girare intorno alla Terra in una stazione orbitante! Trentasette anni, siciliano di Paternò, è un ufficiale dell'Aeronautica Militare, ma è anche laureato in Scienze politiche, è Commendatore e Medaglia d'Argento al Valore Aeronautico.

Nome Luca.
Cognome Parmitano.
Professione Astronauta.
Il suo motto Se è pensabile è possibile e se non è possibile bisogna ripensarlo.
Il suo motto in cucina
Meglio qualcosa di salutare che di gustoso.
Se fosse un piatto sarebbe
Parmigiana di melanzane.
Il suo piatto preferito Quello che sarei se fossi un piatto: parmigiana di melanzane!
E nello spazio?
Il risotto al pesto che lo chef Davide Scabin ha realizzato appositamente per il progetto Space Food.
Il piatto che detesta Mangio anche le pietre, con una buona salsa...
La sua bevanda preferita Acqua, senza ghiaccio.
Il suo chef preferito Dovrei conoscere degli chef, e io sono completamente estraneo alla cucina. Conosco solo chi ha lavorato nel mondo dello spazio.
Il suo ristorante preferito
Una churrascaria brasiliana dove servono enormi spiedi di carne grigliata; ho iniziato ad andarci con la ragazza che poi è diventata mia moglie.
La cucina etnica che le piace di più
Giapponese.
Lo strumento che non può mai mancare in cucina Un pentolino e un cucchiaio. In cucina sono noiosissimo, preparo solo zuppe di legumi o di cereali.
Il suo più grande fiasco ai fornelli
Ho inventato un misto di riso, pesce e uova: disgustoso, ma l'ho mangiato tutto.
Il suo successo ai fornelli Le insalate miste che ogni tanto preparo per mia moglie.
Il suo approccio alla ricetta, fedele o anarchico? Anarchico, anzi direi caotico: non ne ho mai seguita una.
È importante mangiare bene nello spazio?
Molto. Il cibo in orbita assume un valore diverso, i pasti sono i soli momenti in cui l'astronauta può rilassarsi. Come sulla Terra, la vita sociale ruota intorno alla tavola: da qui il progetto Space Food che ha lo scopo di portare in orbita qualcosa di buono, come i piatti di Davide Scabin; anche per mostrare ai colleghi stranieri il valore della cucina italiana!
Se incontrasse un alieno, quale piatto gli offrirebbe per fargli conoscere la Terra?
Gli farei conoscere la mia Italia, e la pizza è il cibo universalmente italiano: pizza alla Norma, catanese.
Un saluto per la redazione? Vi ringrazio di avermi fatto partecipare a un mondo lontano dal mio: spero di portare avanti anche questa avventura, perché la vita è fatta di scoperte.

Fotografia di ESA/NASA